



*Ruuds kookboek*



*Koffierecepten*



## Inhoud

Gebruikte afkortingen. ....	3
Advocaat koffie punch. ....	5
Affogato I. ....	6
Affogato II. ....	7
After dinner coffee. ....	8
Café Brulot (geflambeerd). ....	9
Canuck koffie. ....	10
Cappuccino met Knijpertjes. ....	11
Dokkumer koffie. ....	12
Feestelijke Paaskoffie. ....	13
Gekruide ijskoffie. ....	14
Herstcappuccino. ....	15
Ice latte salted caramel. ....	16
IJskoffie met mandarijntjes. ....	17
IJskoffie met Rolo. ....	18
Irish coffee I. ....	19
Kaneel koffie. ....	20
Klassieke tiramisu. ....	21
Koffie advocaat (magnetron). ....	22
Koffiegranita met amandel en bosbessen. ....	23
Latte tiramisu met koekkruiden. ....	24
Mokka kotjot. ....	25
Neve fondante. ....	26
Paaskoffie. ....	27
Paaskoffie met advocaat. ....	28
Paaskoffie met vanille. ....	29
Red mocha. ....	30
Ristretto. ....	31
Rode vruchtenkoffie. ....	32
Sinaasappelkoffie. ....	33
Stoofpeertjes met koffie en kaneel. ....	34
Tonijntartaar met pruimen en koffielikeur. ....	35
Tropenkoffie. ....	36
Vanille cappuccino. ....	37
Zeeduivel met koffiemarinade. ....	38
Zuidzeekoffie. ....	39

## Gebruikte afkortingen.



Afkorting	Betekenis
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blk	Blok
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
dl	Deciliter
dln	Deel
drp	Druppel
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel
fls	Fles
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbl	Klein blik
kg	Kilogram
kkrp	Kleine krop
kl	Kleine
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kp	Kopje
kr	Kropje
pk	Pak
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
ptj	Potje
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
spr	Sprietje
stf	Staafje
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet



Afkorting	Betekenis
tl	Theelepел
tn	Teentje
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vlt	Vingerlengte
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

## Advocaat koffie punch.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Koffiebean.nl**

---

### Ingrediënten

1½ kp advocaat  
1 kp koffie, hete, sterk  
gezette  
1½ kp koffie-ijs  
4 snf nootmuskaat,  
gemalen  
4 el slagroom

---

**Bereidingstijd: 15 min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**Onverzadigd vet: - g**  
**Verzadigd vet: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

---

### Bereiding.

Schep het ijs in een pan op een laag vuur.  
Roer de advocaat en de koffie erdoorheen en  
verwarm het geheel ongeveer 3 min.  
Giet het geheel in vier glazen.  
Schep op elk glas 1 el slagroom en bestrooi met  
nootmuskaat.  
Dien meteen op.

## Affogato I.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Lidl**

---

### Ingrediënten

1 el cacaopoeder  
4 kp espresso, dubbele  
4 bol ijs, vanille

---

**Bereidingstijd: 10 min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**Onverzadigd vet: - g**  
**Verzadigd vet: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

---

### Bereiding.

Schep de bollen vanille-ijs in koffieglazen, -  
kopjes of kommetjes.  
Schenk er de espresso over.  
Bestrooi ze met cacao door een zeefje.

### Tip:

Ook lekker met slagroom.  
Dan de cacao over de slagroom strooien.

## Affogato II.



**Menugang: Nagerecht**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Jumbo**

---

### Ingrediënten

**4 bol ijs, vanilleschep-**  
**4 kp espresso (of sterke**  
**koffie)**  
**- evt. slagroom**

---

**Bereidingstijd: 5 min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: 76**  
**Eiwit: 1 g**  
**Koolhydraten: 9 g**  
**Suiker: 8 g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: 4 g**  
**Onverzadigd vet: - g**  
**Verzadigd vet: 4 g**  
**Vezels: 0 g**  
**Zout: 0,1 g**

---

### Bereiding.

Schep het ijs in 4 (koffie)kopjes of -glazen.  
Schenk de warme espresso over het ijs.  
Serveer (evt. met een toef slagroom) meteen.

## After dinner coffee.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\*\*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Jumbo**

---

### Ingrediënten

1 el amandelschaafsel  
75 ml Amaretto (drank)  
600 ml koffie  
- slagroom (spuitbus)  
4 el suiker, riet-

---

**Bereidingstijd: 10 min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: 167**  
**Eiwit: 1 g**  
**Koolhydraten: 22 g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: 0 mg**  
**Vet: 5 g**  
**Onverzadigd vet: - g**  
**Verzadigd vet: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

---

### Bereiding.

Rooster de amandelschaafsel in een droge koekenpan goudbruin.  
Verdeel de Amaretto met de rietsuiker over 4 hittebestendige glazen.  
Schenk er de koffie bij.  
Spuut op elke koffie een flinke toef slagroom en bestrooi met het amandelschaafsel.

### Tip:

Liever alcoholvrij?  
Vervang dan de Amaretto door koffiesiroop amandel.



## Café Brulot (geflambeerd).



Menugang: Drank  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*  
Snel / Slank  
Bron: Koffiebean.nl

### Ingrediënten

8 cl cognac  
4 kp espresso, warme  
2 kaneelstaafjes, kleine  
6 kruidnagels  
4 sch sinaasappel  
2 el slagroom  
8 klnt suiker

*De Café Brulot is in New Orleans uitgevonden door een Fransman. Het woord Brulot komt van bruler en betekent branden. Deze koffie wordt geflambeerd.*

### Bereiding.

Steek de kruidnagels door de sinaasappelschijfjes.  
Voeg de kaneelstaafjes, de klontjes suiker en de cognac toe.  
Verwarm dit tot de klontjes suiker bijna zijn opgelost en laat het geheel een beetje trekken. Verwijder de sinaasappelschijfjes en steek de cognac aan.  
Voeg de koffie toe en giet het geheel in 4 kopjes.  
Versier elke kopje met een beetje slagroom.

Bereidingstijd: 10 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

## Canuck koffie.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Koffiebean.nl

### Ingrediënten

2 kp koffie, extra sterke  
of espresso  
60 ml siroop, Ahorn-,  
pure  
- siroop, Ahorn-  
- slagroom, opgeklopte  
60 ml whisky, Canadese

**Benodigheden**  
2 koffiekoppen, voor-  
verwarmde

### Bereiding.

Meng in de voorverwarmde kop, 30 ml Ahornsiroop, 30 ml whisky en de extra sterke koffie of espresso.  
Garneer het geheel met de opgeklopte slagroom en Ahornsiroop.

**Bereidingstijd:** 10 min.

**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

## Cappuccino met Knijpertjes.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Snel / Slank  
Bron: Koffiebean.nl

### Ingrediënten

½ l ijs, room-  
- kaneel  
4 Knijpertjes (Vegter)  
4 kp koffie, espresso-  
- room, slag-

### Bereiding.

Maak van het ijs vooraf 24 kleine bolletjes met een meloen bolletjes lepel en zet het in de vriezer.

Gebruik per persoon 6 bolletjes.

Klop de slagroom stijf.

Maak 4 espresso's en schenk deze uit in 4 kopjes of schaaltes.

Voeg de ijsbolletjes toe.

Garneer met slagroom en een knijpertje.

Bestrooi de slagroom met kaneel.

Direct serveren.



Bereidingstijd: 10 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd: - g

Vezels: - g

Zout: - g

## Dokkumer koffie.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Koffiebean.nl

### Ingrediënten

8 tl suiker, basterd-,  
bruine  
4 bgl's Berenburg  
5 dl espresso, verse,  
hete  
1½ dl slagroom  
2 tl suiker (fijn bruin  
kandijgruis)

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

*Dokkumer koffie is de Friese variant op de Irish Coffee. Een koffie met Berenburger i.p.v. whisky. Een koffie om lekker warm van te worden na een herfst- of winterwandeling. Net als bij de Irish Coffee het geval is, wordt ook Dokkumer koffie uit een speciaal glas gedronken. Het belangrijkste in het drankje is de Berenburg of zoals de Friezen het zeggen: us nasionale slokje.*

Klop de slagroom met de suiker half stijf. Spoel de glazen om met handwarm water en daarna nog een keer met heet water. Doe de bruine basterdsuiker in de glazen. Verwarm de Berenburger een beetje en schenk een beetje op de basterdsuiker in het glas. Giet vervolgens de hete koffie erop en roer alles goed door elkaar. Laat de slagroom over de bolle kant van een lepel op de koffie lopen. Op de koffie komt circa 1½ cm slagroom, waarop wat kandijgruis of basterdsuiker wordt gestrooid.

Bij Dokkumer koffie is het niet de bedoeling dat nadat de slagroom op de koffie is gelopen, er nog geroerd wordt. De koffie dient namelijk onder de room weggedronken te worden.

## Feestelijke Paaskoffie.



**Menugang:** -  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*  
**Snel / Slang**  
**Bron:** Ruud's kookboek

---

### Ingrediënten

**2 dl advocaat**  
**½ l koffie, hete, vers**  
**gezette (DE-aroma**  
**rood)**  
**- nootmuskaat**  
**1 dl room, slag-**  
**½ el suiker, poeder-**

---

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

---

### Bereiding.

**Klop de slagroom met de poedersuiker stijf.**  
**Verdeel de advocaat over 4 hittebestendige glazen.**  
**Schenk de hete koffie er voorzichtig op (over de bolle kant van een lepel).**  
**Zorg dat de advocaat onderin blijft.**  
**Verdeel de slagroom over de glazen.**  
**Bestuif de slagroom met en beetje nootmuskaat.**

### Tip:

**Lekker met een kletskep.**

## Gekruide ijskoffie.



Menugang: Drank  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*  
Snel / Slank  
Bron: Koffiebean.nl

### Ingrediënten

¼ tl allspice  
- ijsblokjes of schaafijs  
4 kaneelpijpjes, lange  
7 dl koffie of espresso,  
vers gezette  
2 el suiker  
6 kruidnagels

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Doe de suiker, kruidnagels en de allspice in een kan.  
Giet vervolgens de het koffie in de kan en roer het geheel door.  
Sluit de kan af en laat het geheel 1 uur trekken.  
Verwijder de kruidnagels.  
Vul grote glazen met ijsblokjes of schaafijs en giet de koffie er overheen.  
Doe in ieder glas 1 lang kaneel pijpje om te roeren.  
Voeg desgewenst room toe.

## Herfstcappuccino.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Jumbo**

### Ingrediënten

**1 snf kaneel**  
**4 kop koffie, espresso-**  
**4 el koffiesiroop,**  
**hazelnoot**  
**500 ml melk, volle**

**Bereidingstijd: 10 min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: 120**  
**Eiwit: 4 g**  
**Koolhydraten: 17 g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: 55 mg**  
**Vet: 4 g**  
**Onverzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

### Bereiding.

Klop de melk met een melk-opschuimer of in een steelpannetje op het vuur met een garde luchtig.

Bereid de kopjes sterke (espresso) koffie. Schenk de koffiesiroop hazelnoot in 4 cappuccinokoppen of hittebestendige (koffie)glazen.

Voeg de koffie toe.

Schenk de koppen of glazen vol met de opgeschuimde melk.

Bestrooi met een beetje kaneel.

## Ice latte salted caramel.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Peeze

---

### Ingrediënten

60 ml espresso  
- ijsblokjes  
20 ml melk,  
gecondenseerd  
100 ml melk, volle  
20 ml siroop (Monin  
Salted Caramel)

---

**Bereidingstijd:** - min.  
**Oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** -g  
**Zout:** - g

---

### Bereiding.

Vul het glas met ijsblokjes, de gecondenseerde melk de espresso en de siroop.  
Vul het glas daarna aan met volle melk.

### Tip:

Vervang de gecondenseerde melk eens door een bol vanille-ijs voor een romiger effect.





## IJskoffie met mandarijntjes.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 2  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slang**  
**Bron:** Koffiebean.nl

### Ingrediënten

¼ kp cacao poeder  
1 el instant koffie  
korrels  
- ijsblokjes  
½ tl kaneel, gemalen  
1 snf kruidnagel,  
gemalen  
3 mandarijntjes,  
Clementine  
2 kp melk  
¼ tl nootmuskaat,  
gemalen  
¼ kp room  
¼ kp suiker, kristal-

### Bereiding.

Snijdt het kippenvlees in blokjes.  
Snijdt de meloen door.  
Haal de pitten uit de meloen.  
Steek met een appelboor balletjes uit de meloen.  
Pel de tomaten.  
Snijdt de tomaten in achten.  
Maak de tomaten schoon.  
Was de champignons.  
Snijdt de champignons in dunne plakken.  
Besprenkel de champignonplakjes met 1½ tl citroensap.  
Vermeng kippenvlees, meloenballetjes, stukjes tomaat en plakjes champignons losjes in een schaal.  
Roer de yoghurt, kruiden, zout, peper en rest van citroensap, selderiezout en paprikapoeder door elkaar.  
Schenk de saus over de cocktail en laat dit 1 uur in de koelkast intrekken.  
Breng de kipcocktail voor het opdienen nog eens goed op smaak.  
Verdeel de kipcocktail over 4 cocktailglazen.  
Snijdt het ei in achten.  
Garneer elke cocktail met twee partjes ei.

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** 624  
**Energie kcal:** 149  
**Eiwit:** 29 g  
**Koolhydraten:** 8 g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** 1 g  
**Zout:** - g

## IJskoffie met Rolo.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 1  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:**  
Chickslovefood.com

### Ingrediënten

- chocoladesaus  
3 bol ijs, room-  
2 kp koffie, cappuccino  
1 rl Rolo's  
75 ml slagroom  
1 el suiker, bruine  
1 gls whisky, Ierse

**Bereidingstijd:** 20 min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Zet 2 koppen koffie (cappuccino ) en laat deze afkoelen.

Doe de slagroom samen met de suiker in een beslagkom en klop deze stijf.

Mix vervolgens de afgekoelde koffie met het roomijs en de Rolo's in een blender of keukenmachine tot een gladde massa (er mogen nog wat stukjes Rolo in blijven zitten).

Giet de ijskoffie in een glas.

Schep er een klodder slagroom op en maak eventueel af met wat chocoladesaus.

## Irish coffee I.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 1  
**Sterren:** \*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Koffierecepten

### Ingrediënten

2 dl koffie, sterke  
3 el slagroom, licht  
geklopt, nog niet stijf  
1 el suiker, bruine  
1 gls whisky, Ierse

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Verwarm een Irish Coffee-glas.  
Doe de suiker in het glas.  
Voeg de whisky toe aan de suiker.  
Giet de koffie over de whisky.  
Giet de slagroom via de bolling van een lepel op de koffie.

## Kaneel koffie.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 2**  
**Sterren: \*\*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Koffiebean**

---

### Ingrediënten

4 el kaneelsiroop  
- kaneelsuiker/kaneel  
360 ml koffie  
- slagroom

---

**Bereidingstijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**Onverzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

---

### Bereiding.

Schenk de kaneelsiroop in 2 grote koppen.  
Voeg de hete koffie toe.  
Roer de kaneelsiroop goed door de koffie.  
Maak het geheel af met een toef slagroom en  
bestrooi deze met wat kaneelsuiker of kaneel.

## Klassieke tiramisu.



**Menugang:** Nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 6  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Gezondheidsnet.nl

### Ingrediënten

1 el cacao-poeder,  
gezoete  
1 citroen  
150 ml espresso  
500 g kwark, natuur,  
0% vet  
24 lepelkoekjes (lange  
vingers)  
2-3 drp rum-aroma  
80 g suiker, kristal-

### Bereiding.

Roer de kwark met de suiker en de citroenschil ca. 3-5 min. tot een romige massa.

Leg 12 lepelkoekjes in een schaal (ca. 15x20 cm).

Meng de espresso met rum-aroma.

Besprenkel de lange lepelkoekjes met 75 ml koffie en bestrijk ze met de helft van de room.

Leg de resterende lepelkoekjes erop, besprenkel ze met de rest van de espresso en bestrijk ze met de rest van de room.

Zet de tiramisu ca. 1 uur in de koelkast.

Bestuif hem voor het serveren met cacao-poeder.

**Voorbereidingstijd:** 20 min.

**Bereidingstijd:** - min.

**Calcium:** - mg

**Energie kJ:** -

**Energie kcal:** -

**Eiwit:** - g

**Koolhydraten:** - g

**Suiker:** - g

**Natrium:** - mg

**Vet:** - g

**Onverzadigd vet:** - g

**Verzadigd vet:** - g

**Vezels:** - g

**Zout:** - g

## Koffie advocaat (magnetron).



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 2  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Astrid Veltman

### Ingrediënten

4 el advocaat  
1½ el koffie, poeder-  
2 el melk, geconden-  
seerde (10% vet)  
50 g slagroom  
2 dl water

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Roer de poederkoffie, de advocaat, de melk en 2 dl water in een kom goed door elkaar. Giet de vloeistof in 2 glazen en zet er 2 glazen roerstaafjes in. Verhit de koffie ± 2½ min. bij 600 Watt. Klop intussen de slagroom stijf. Roer de koffie even door en neem de glazen staafjes eruit. Schep op elk glas een toef slagroom. Garneer de koffie met een beetje advocaat en wat poederkoffie.

## Koffiegranita met amandel en bosbessen.



**Menugang:** Nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Keff & Dessing

### Ingrediënten

4 el amandelen,  
geschaafde  
200 g bessen, bos-  
4 bol ijs, room-  
200 ml Espresso, sterke  
110 g suiker, palm- (of  
bruine basterdsuiker)  
1 stk vanilla, merg van  
300 ml water

### Bereiding.

Verwarm de espresso en het water in een steelpan op een laag vuur.  
Voeg de suiker toe en laat de suiker al roerend goed oplossen.  
Schraap de merg uit het vanillestokje.  
Voeg dit samen met het stokje toe aan de koffie.  
Warm het koffiemengsel nog even door.  
Verwijder het vanillestokje.  
Giet de koffie in een laag (bak)blik en zet dit in de vriezer.  
Haal het bakblik na 30 min. uit de vriezer.  
Roer de koffie door met een vork; zorg dat je ook de ijskristallen aan de randen goed los schraapt.  
Herhaal dit elke 20 min., tot alles bevroren is en je mooie grove ijskristallen hebt.  
Roer tot slot nog een keer goed om.  
Serveer de granita in schaaltes met een bol roomijs (of een toef slagroom), de bosbessen en het amandelschaafsel.

### Tip:

Vervang de bosbessen eens door bramen of zwarte bessen.  
Voeg aan het koffiemengsel eens 2 el koffielikeur toe.

**Bereidingstijd:** 10 min.  
**Vriestijd:** 2 uur  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

## Latte tiramisu met koekkruiden.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Jumbo

### Ingrediënten

1 tl cacao poeder  
½ tl koekkruiden  
125 g mascarpone  
4 zk Nescafé Latte Macchiato  
100 ml room, slag-  
2 el suiker  
1 zk suiker, vanille-

**Bereidingstijd:** 10 min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 332  
**Eiwit:** 5 g  
**Koolhydraten:** 19 g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** 101 mg  
**Vet:** 26 g  
**Onverzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Klop met de mixer de mascarpone met de slagroom, de suiker en de vanillesuiker tot een stevige crème.

Bereid in 4 hittebestendige glazen de zakjes latte macchiato volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Schep de mascarpone room op de koffie.

Meng de cacao poeder met de specerijenmix voor koek & speculaas en strooi dit met een theezeefje op de koffie.

### Tip:

Voeg er nog een scheutje amaretto (drank) aan toe.



## Mokka kotjot.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Frenk Mikkers

---

### Ingrediënten

- ijsklontjes
  - koffie
  - likeur, mokka-
  - melk, koffie-
  - siroop, vanille-
- 

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

---

### Bereiding.

Zet op normale wijze koffie en laat die afkoelen.

Doe in een mix-kom of shaker de afgekoelde koffie, een scheutje koffiemelk, een flinke scheut vanillesiroop en mokkalikeur en mix of schud alles goed door elkaar.

Schud de shaker, giet de mokka kotjok in longdrinkglazen en vul het aan met ijsklontjes.

## Neve fondante.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: Illy

### Ingrediënten

- cacao poeder  
50 ml espresso  
30 ml melk, chocolade-,  
warme  
50 ml melk, volle, verse

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Verwarm de chocolademelk en doe deze in een glas.

Bereid een (dubbele) espresso direct in het glas.

Schuim (bijv. m.b.v. een melkschuimer) ondertussen de melk op.

Strooi voordat je begint te schenken eerst wat cacao poeder over de chocolade-espressomix.

Schenk de opgeschuimde melk uit en vul tot de rand van het glas.

## Paaskoffie.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Koffiebean.nl**

---

### Ingrediënten

200 ml advocaat  
500 ml koffie,  
versgezette  
- nootmuskaat, gemalen  
100 ml slagroom  
½ el suiker, poeder-

---

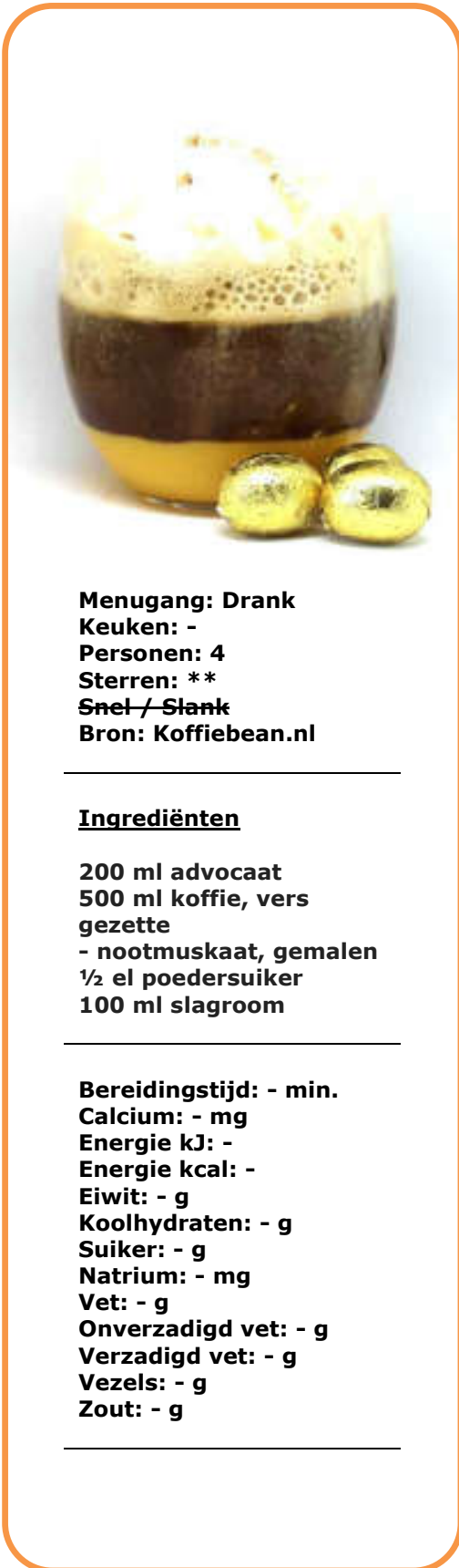
**Bereidingstijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**Onverzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

---

### Bereiding.

Verdeel de advocaat over 4 koffieglazen.  
Klop daarna de slagroom met de poedersuiker  
stijf.  
Schenk vervolgens de hete koffie voorzichtig  
over de bolle kant van een lepel erop, zodat de  
advocaat in een laag onderin de glazen blijft.  
Verdeel daarna de slagroom over de glazen en  
bestuif het tenslotte met een beetje  
nootmuskaat.

## Paaskoffie met advocaat.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Koffiebean.nl**

---

### Ingrediënten

200 ml advocaat  
500 ml koffie, vers  
gezette  
- nootmuskaat, gemalen  
½ el poedersuiker  
100 ml slagroom

---

**Bereidingstijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**Onverzadigd vet: - g**  
**Verzadigd vet: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

---

### Bereiding.

Verdeel de advocaat over 4 koffieglazen.  
Klop daarna de slagroom met de poedersuiker  
stijf.  
Schenk vervolgens de hete koffie voorzichtig  
over de bolle kant van een lepel erop, zodat de  
advocaat in een laag onderin de glazen blijft.  
Verdeel daarna de slagroom over de glazen en  
bestuif het tenslotte met een beetje  
nootmuskaat.

## Paaskoffie met vanille.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Koffiebean.nl**

---

### Ingrediënten

1 tl vanille-essence  
0,4 l melk  
4 el suiker, vanille-  
0,4 l koffie, filter-, vers  
gezette  
4 el suiker, bruine

---

**Bereidingstijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**Onverzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

---

### Bereiding.

Verwarm de melk al roerend met het de vanille-essence en de vanillesuiker (niet laten koken). Schuim vervolgens het melkmengsel op met een handklopper.  
Vul 4 glazen tot de helft met de vers gezette koffie.  
Voeg een toef warm vanille-melkschuim toe. Bestrooi met de bruine suiker en serveer.

## Red mocha.



Menugang: Drank  
Keuken: -  
Personen: 1  
Sterren: \*\*\*  
Snel/~~Slank~~  
Bron: Marjon Kruize

### Ingrediënten

- chocoladeschilfers
- 2 cl cranberrysiroop
- espresso
- ijsschilfers
- melkschuim
- moccabonen
- room

### Bereiding.

*Een heerlijk zoet, koud koffierecept voor de zomer. Dit koffierecept, opgezet in samenwerking met Melitta, is perfect voor de zomerse dagen.*

Klop de room stijf.  
Giet de cranberrysiroop in een glas.  
Voeg de ijsschilfers toe.  
Maak melkschuim in een melkschuimer.  
Zet een kopje espresso.  
Giet de espresso langzaam in het glas.  
Voeg het melkschuim en wat slagroom toe.  
Versier het geheel met enkele moccabonen en chocoladeschilfers.

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

## Ristretto.



Menugang: Drank  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*  
Snel/~~Stank~~  
Bron: Koffiebean.nl en  
KoffieEnThee.eu

### Ingrediënten

- Arabica/Robusta  
espresso melange

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

*Een ristretto is bijna gelijk aan een espresso. Het verschil zit in de hoeveelheid water die gebruikt wordt om de ristretto te zetten. In het verleden was de doorlooptijd van een ristretto de helft van die van een espresso, maar was de hoeveelheid water gelijk. Het voordeel hiervan was, dat er meer smaken mee kwamen tijdens het filteren, maar minder cafeïne. Tegenwoordig wordt de ristretto net even anders gemaakt. Eigenlijk is de bereidingswijze bijna gelijk aan het maken van een perfecte espresso. Maar waar je bij een espresso 30 ml water nodig hebt, gebruik je voor de ristretto maar 15 ml. De doorlooptijd blijft wel gelijk. Het resultaat is dan de ristretto welke een vollere, meer aromatische smaak heeft.*

Een perfecte ristretto kan het beste gemaakt worden met een espresso- of pistonmachine. Deze machines zijn echter vaak ingesteld om water door het piston te persen voor de hoeveelheden van koffie of espresso. Een ristretto is vaak geen keuzemogelijkheid. Het is wel een mogelijkheid om de waterstroom vroegtijdig te onderbreken, waardoor er nog een ristretto gezet kan worden. Mocht deze mogelijkheid er niet zijn, dan kan het kopje altijd vroegtijdig weggehaald worden. Dit zal qua hoeveelheid water een beetje natte vingerwerk zijn, maar het werkt wel als tweede keuze. Deze laatste mogelijkheid werkt ook wel bij halfautomaten die niet voor geprogrammeerd zijn om een perfecte ristretto te maken.

Formule voor het maken van een perfecte ristretto:

6,5-7 g gemalen koffie  
11-14 sec. doorlooptijd  
9-16 bar luchtdruk  
92-96 graden Celsius water

## Rode vruchtenkoffie.



Menugang: Drank  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*  
Snel / ~~Slank~~  
Bron: Toprecepten.nl

### Ingrediënten

- ijsblokjes  
 $\frac{3}{4}$  l koffie, sterke,  
afgekoelde  
- suiker  
2 dl vruchten, rode  
(aarbeien, bessen,  
kersen), gepureerd

### Bereiding.

Vermeng de koffie met de rode vruchten.  
Voeg suiker naar smaak toe.  
Serveer de koffie op ijsblokjes.

### Tip:

Lekker bij de BBQ.

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g



## Sinaasappelkoffie.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Smakelijk recept

### Ingrediënten

- (Grand Marnier)  
- ijsblokjes of geschaafd ijs  
1 snf kaneelpoeder  
½ l koffie, sterke  
1 snf kruidnagelpoeder  
100 ml room  
½ l sinaasappelsap  
- (suiker)

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Klop de room stijf.  
Zet sterke koffie met een snufje kaneelpoeder en een snufje kruidnagelpoeder.  
Meng de koffie met de sinaasappelsap.  
Voeg evt. wat suiker toe aan de koffie.  
Laat de koffie goed koelen.  
Serveer de koffie over ijsblokjes of geschaafd ijs.  
Voeg evt. een scheutje Grand Marnier toe aan de koffie.  
Chep er wat slagroom op.

### Tip:

Zeer geschikt als drankje bij de BBQ.

## Stoofpeertjes met koffie en kaneel.



**Menugang:** Bij-  
/nagerecht  
**Keuken:** Nederlandse  
**Personen:** 6  
**Sterren:** \*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Koffiebean.nl

### Ingrediënten

½ citroenschil  
1 kaneelstokje  
3 kp koffie  
6 peertjes, stoof-,  
geschild met steeltje er  
aan  
1 steranijs  
3 el suiker, fijne

**Bereidingstijd:** 120 min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Leg de stoofpeertjes in een pan met dikke bodem, waar ze precies inpassen. Voeg de koffie, kaneelstokje, steranijs, citroenschil en suiker toe. Vul de pan verder met koud water tot de peertjes net niet onder staan. Breng het geheel langzaam aan de kook. Laat de stoofpeertjes vervolgens afgedekt, op een laag vuur, 2 uur koken. Controleer na 2 uur of de peertjes gaar zijn. Zo niet, de kooktijd verlengen tot ze wel gaar zijn. Verwijder de steranijs en laat de stoofpeertjes in het kookvocht afkoelen. Haal ze, nadat ze zijn afgekoeld, uit het kookvocht. Kook het kookvocht daarna in tot ze licht stroperig is (voeg evt. nog wat extra suiker toe).

### Tip:

Heerlijk bij wild en gevogelte.

## Tonijntartaar met pruimen en koffielikeur.



**Menugang:**  
**Hoofdgerecht**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Koffiebean.nl**

### Ingrediënten

20 cl koffielikeur/-  
siroop  
- peper  
20 g pijnboompitten  
50 g pruimen  
500 g tonijnfilet  
- zout

### Bereiding.

Doe de pruimen in een kom.  
Dompel ze volledig onder water.  
Laat ze gedurende 2 min. in de magnetron op 700 watt wellen.  
Laat de pruimen vervolgens uitlekken en hak ze in fijne stukjes.  
Maak de tonijn schoon.  
Snijd deze in kleine blokjes van 5 cm.  
Schil de gember en snijd deze in kleine blokjes van ongeveer 1 cm.  
Meng de tonijn met de pruimen, de pijnboompitten en de gember.  
Voeg naar smaak peper en zout toe.  
Giet de koffielikeur in een klein pannetje en breng deze aan de kook.  
Laat de koffielikeur tot de helft inkoken en vervolgens afkoelen.  
Leg een portie tonijntartaar in het midden van het bord en versier vervolgens met de ingekookte, afgekoelde koffielikeur.

### Serveertip:

Serveer met vers gebakken stokbrood.

Bereidingstijd: 20 min.

Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

## Tropenkoffie.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Koffiepotpourri**

### Ingrediënten

**8 ijsblokjes, stuk  
geslagen**  
**4 dl koffie, sterke, koude**  
**1-2 el suiker**

**Bereidingstijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**Onverzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**

### Bereiding.

**Doe het ijs in een mixer.**  
**Voeg de koffie toe aan het ijs.**  
**Voeg de suiker toe aan de koffie.**  
**Klop de koffie tot het schuimig en luchtig is.**  
**Server de tropenkoffie in hoge glazen.**

## Vanille cappuccino.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Allergie kookboek

### Ingrediënten

100 ml koffie, sterke  
½ l melk  
1 vanillestokje

**Bereidingstijd:** 5 min.

**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Vul 4 koffiekoppen met heet water om ze voor te verwarmen.

Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap met de punt van een scherp mesje het merg er uit.

Schenk de melk samen met het vanillemerg in een pan en laat het geheel warm worden (niet aan de kook brengen).

Klop met een garde (of gebruik een speciale melkschuimer) stevig schuim van de vanillemelk.

Giet het warme water uit de koffiekoppen, zet de koffie en schenk ze in de koffiekoppen.

Schep het vanillemelkschuim op de koffie.

## Zeeduivel met koffiemarinade.



**Menugang:**  
**Hoofdgerecht**  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** -

### Ingrediënten

2 citroenen  
1 cm gemberwortel  
1 el koffie, sterke,  
zwarte  
1 bs koriander, verse  
1 bs lente-uitjes  
- olie, olijf-  
- peper  
4 tomaten  
800 g zeeuivelfilet  
- zout

### Bereiding:

*Een superlekker gerecht; origineel en tongstrelend. Een gerecht voor speciale gelegenheden, waar je ongetwijfeld hoge ogen zult gooien.*

Snijd de filets in porties.  
Schil de gemberwortel en snijd hem in julienne reepjes.  
Haal de zaadjes uit de groene peper en snijd deze eveneens julienne.  
Snijd de lente-uitjes in ringetjes.  
Leg de vis op een schaal.  
Bedeck de vis met het citroensap, de gember, groene peper en verse koriander.  
Bestrooi met zout en peper.  
Marineer de vis circa 2 uur in de koelkast.  
Snijd de tomaten in plakjes.  
Bedeck de bodem van een serveerschaal met de tomaat.  
Leg de gemarineerde zeeuivel erop.  
Meng de koffie met de vismarinade en schenk deze over de vis.  
Garneer met de lente-uitjes en sprenkel er wat geurige olijfolie over.

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

## Zuidzeekoffie.



**Menugang: Nagerecht**  
**Keuken: Belgische**  
**Personen: 2**  
**Sterren: \***  
**Snel / Slang**  
**Bron: Smulweb.nl**

### Ingrediënten

- chocolade, geraspte  
2 el Crème de Banane  
(30 ml)  
2½ dl koffie, zwarte  
2 el rum, witte (30 ml)  
- slagroom, licht geklopt  
1 el suiker, bruine (5 g)

### Bereiding.

Meng de Crème de Banane met de witte rum en de bruine suiker goed door elkaar.  
Voeg de koffie toe aan het rum-mengsel.  
Roer het koffiemengsel goed door elkaar.

### Serveren:

Giet het mengsel in 2 verwarmde cognacglazen.  
Giet de slagroom via de bolle kant van een lepel op de koffie.  
Strooi de geraspte chocolade over de slagroom.

**Bereidingstijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: -**  
**Eiwit: - g**  
**Koolhydraten: - g**  
**Suiker: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: - g**  
**Onverzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Zout: - g**



<https://ruudskookboek.jouwweb.nl>