



Ruud 's Kookboek

Chocoladedrankrecepten / v1.3

Inhoudsopgave.

Amaretto-choco met kaneel.	3
Anijsshock II.	4
Chocolademelk met kardemom en geroosterde marshmallows.	5
Doordeweekse chocolademelk.	6
Montezuma chocococktail 1.	7
Spaanse chocolademelk.	8
Warme anijschocolademelk.	9
Warme chocolademelk.	10
Warme melkchoco met mashmallows.	11
Warme pepermint chocolademelk.	12
Warme speculaaschoco.	13
Witte-chocolade likeur met nootmuskaat.	14
Zondagse chocolademelk.	15
Gebruikte afkortingen.	16

Amaretto-choco met kaneel.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

75 ml amaretto
- cacao poeder
1 kaneelstokje
800 ml melk, chocolade-,
halfvolle
125 ml room, slag-
2 el suiker

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 345
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 36 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng de chocolademelk met het kaneelstokje tegen de kook aan.
Zet het vuur laag en laat de chocolademelk met de kaneel 5 min. trekken.
Verdeel intussen de amaretto over de hittebestendige glazen.
Klop de slagroom met de suiker lobbij.
Schenk de amaretto-choco in de glazen.
Schenk de room via de bolle kant van de lepel voorzichtig op de chocolademelk.
Bestrooi met een beetje cacao poeder.

Tip:

Strooi samen met het cacao poeder ook wat geroosterd amandelschaafsel over de room.
Liever geen alcohol? Vervang de amaretto dan door amandelkoffiesiroop (1 el per glas).

Anijsshock II.



Menugang: Drank
Keuken: Nederlandse
Personen: 5
Sterren: ****
Bron: Carta - Dick

Ingrediënten

10 blk anijs
- cacaopoeder of
chocolade vlokken
1 l chocolademelk (uit
fles of zelfgemaakt)
- slagroom
- suiker (slagroom
kloppen)
(- suiker (op smaak
brengen))

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng de chocolademelk aan de kook.
Voeg de anijsblokjes toe aan de chocolademelk.
Breng de chocolademelk evt. op smaak met wat suiker.

Klop de slagroom met wat suiker stijf.
Schenk de chocolademelk in 5 koffieglazen.
Spuit een lekkere toef slagroom op de chocolademelk.

Garneer de anijsshock af met wat cacaopoeder of chocolade vlokken.

Chocolademelk met kardemom en geroosterde marshmallows.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: LifeAndLizzy.nl

Ingrediënten

100 g chocolade, pure
(min. 70% cacao)
½ tl kardemom
- marshmallows
500 ml melk, volle

Bereiding.

Verwarm de melk met de kardemom in een pan. Laat het ca. 10 min. verwarmen op een laag vuur, maar laat het niet koken. Prik de marshmallows op een prikker en rooster ze boven vuur (of bijv. met een crème brûlée brander). Snijd de chocolade in stukjes en voeg ze toe. Doe de deksel op de pan en laat hem een paar minuten afgedekt staan. Roer de inhoud door met een garde en schenk de chocolademelk in mokken. Serveer de chocolademelk met de geroosterde marshmallows.

5

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Doordeweekse chocolademelk.



Menugang: Drinkje
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: WereldExpat.nl

Ingrediënten

1½ tl cacaopoeder
(theelepels met kop)
- melk, halfvolle
1 tl suiker

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de melk in een mok.
Giet op een scheutje na de melk in een pannetje.
Voeg de cacao en suiker toe aan de melk in de mok.
Roer de cacao tot een papje.
Dat wil wel eens even duren.
Je denkt dat het geen homogene massa wil worden.
Opeens mengt het tot een prachtig-diepbruine chocoladevla.
Kook intussen de rest van de melk.
Giet de gekookte melk in de mokken.
Roer de melk door de cacaovla.

Tip:

Lekker met een scheutje rum òf likeur.

Montezuma chocococktail 1.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *****
Bron: -

Ingrediënten

- cacao
1 el honing
1 snf kaneel
- melk
1 zk suiker, vanille-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Het recept van de chocoladedrank die Montezuma (de zonnekoning van de Maya's) altijd dronk. Montezuma nam deze drank altijd vlak voor het slapen gaan.

Zet de inhoud van een flinke mok melk op in een pannetje.
Klop dan in een lege mok een papje van cacao en een scheutje melk en voeg daar een zakje vanillesuiker (Montezuma gebruikte altijd vanillestokjes, maar dat vindt men tegenwoordig te omslachtig), een flinke snuif kaneel en een eetlepel honing bij.
Klop dit flink door elkaar en giet er de bijna kokende melk op.

Spaanse chocolademelk.



Menugang: Drank
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Libelle

Ingrediënten

100 g chocolade, puur
4 eidooiers
- kaneel
7-8 dl melk, hete
opgeklopte

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Smelt de chocola au bain-marie.
Klop van het vuur de dooiers door de chocolade.
Roer de melk bij de chocolade.
Verdeel de chocolademelk over 4 mokken.
Bestuif de mokken met wat kaneel.

Warme anijschocolademelk.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Hobby4fun.eu

Ingrediënten

8 anijsblokjes (De Ruijter)
4 tl cacao
8 dl melk
- slagroom

Bereiding.

Roer de cacao met 1 dl melk los.
Voeg 7 dl melk toe.
Breng de chocolademelk, als roerend, aan de kook.
Los de anijsblokjes, al roerend, in de warme chocolademelk op.
Verdeel de anijschocolademelk over 4 bekers.
Garneer de anijschocolademelk met een toef slagroom.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Warme chocolademelk.



Menugang: Drank
Keuken: -
Hoeveelheid: 1 groot
glas òf 2 normale
porties
Sterren: ****
Bron: A spoonfull of
happiness

Ingrediënten

70 g chocolade, puur
(min.70% cacao)
- chocolade, puur (om te
raspen)
- chocolade, puur (om te
smelten)
300 g melk, amandel-
,onzeoete (of gewone
melk)
- marshmallows

Bereiding.

Giet de melk in een steelpannetje en breng aan de kook.

Voeg de pure chocolade toe en roer met een garde tot de chocolade gesmolten is.

Zet de chocolademelk van het vuur.

Smelt wat pure chocolade au bain marie tot er chocoladesaus ontstaat.

Wie wenst, kan de chocolade ook smelten in de magnetron.

Zet de magnetron zeker niet op de hoogste stand.

Het is belangrijk dat je elke 20 sec. de chocolade uit de magnetron haalt en eens omroert.

Anders zal de chocolade snel aanbranden en dat willen we natuurlijk niet!

Dat zou nogal een zonde zijn, nietwaar?

Giet de warme chocolademelk in een glas.

Snij de marshmallows in kleine stukjes en leg bovenop de chocolademelk.

Rasp tot slot nog wat pure chocolade over het geheel en werk af met de chocoladesaus.

Serveer met een kleurrijk rietje en smullen maar!

Smakelijk!

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Warme melkchoco met marshmallows.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

200 g chocolade, melk
2 mandarijnen
10 marshmallows
800 ml melk, halfvolle

Bereidingstijd: 10- min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 398
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 48 g
w/v suikers: - g
Natrium: 118 mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng de melk tegen de kook aan.
Voeg de melkchocolade in blokjes toe en laat de chocolade op laag vuur in de warme melk smelten.
Hak intussen marshmallows grof.
Rijg de partjes van de mandarijnen aan de prikkers.
Schenk de chocolademelk in de hittebestendige glazen of bekers en voeg de marshmallows toe.
Leg op elk glas of elke beker een mandarijnspiesje.

Tip:

Rijg met de mandarijnenpartjes ook een paar schuimpjes aan de prikkers voor een heuse sint-choco.

Warme pepermunt chocolademelk.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: FlyingFoodie.nl

Ingrediënten

(50 g chocolade, puur)
250 ml melk, chocolade-
- pepermunt candy cane
1/8 tl pepermunt
extract
- room, slag-,
opgeklopte

Bereiding.

Verwarm de chocolademelk met een klein beetje pepermunt extract in een steelpan. Let op, het is niet de bedoeling dat het gaat koken.

Hou je van een stevigere chocolade smaak, hak dan de pure chocolade in stukjes en smelt deze door de chocolademelk heen.

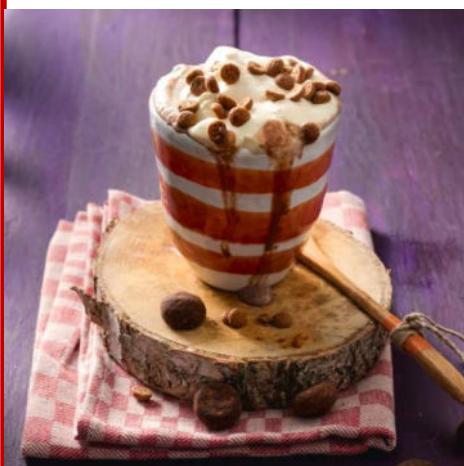
Giet de warme pepermunt chocolademelk in een flinke mok.

Top dit af met een royale hoeveelheid slagroom, steek er een pepermunt zuurstokje bij en geniet van deze heerlijke pepermunt chocolademelk.

12

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Warme speculaaschoco.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

200 g chocolade, puur
800 ml melk, halfvolle
2 tl specerijenmix
speculaas
2 el speculaas,
fijngemalen
2 el suiker

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng de melk met de specerijenmix tegen de kook aan.
Draai het vuur laag en voeg de pure chocolade in blokjes toe.
Laat de chocolade op laag vuur in de warme melk smelten.
Klop intussen de slagroom met de suiker stijf.
Schenk de chocolademelk in 4 hittebestendige glazen of bekers.
Scheep er een flinke toef slagroom op.
Bestrooi de slagroom met het speculaaskruim en een beetje extra specerijenmix.

Witte-chocolade likeur met nootmuskaat.



Menugang: Drank
Keuken: -
Hoeveelheid: 1 l
Sterren: ***
Bron: Marloes Blom

Ingrediënten

100 g chocolade, witte
1 kaneelstokje
1 tl nootmuskaat,
geraspte
500 ml rum
325 ml slagroom
185 g suiker

1 fles van 1 l of
meerdere kleinere
flesjes

Bereiding.

Rum met witte chocolade, slagroom, kaneel en nootmuskaat. Nu vast maken – maar ook een moment plannen om 'm te drinken, deze heerlijke witte-chocolade likeur.

Breek het kaneelstokje in stukjes.
Breng de slagroom met het kaneelstokje en de suiker aan de kook en laat zachtjes op heel laag vuur circa 15 min. trekken.
Breek de chocolade in stukjes.
Roer van het vuur af de chocolade en nootmuskaat door het mengsel.
Blijf roeren tot de chocolade gesmolten is en laat dan helemaal afkoelen.
Roer de rum erdoorheen.
Zeef de vloeistof door een fijne zeef en doe ze in de fles(jes).
Laat minimaal 2 paar dagen in de koelkast staan om te rijpen.
Regelmatig even schudden.
Bewaar de likeur in de koelkast tot gebruik (ca. 4 weken houdbaar).

Tip:

Het is belangrijk om schone flessen en potten te gebruiken. Was ze grondig in heet water met soda, spoel ze na en laat ze omgekeerd op een brandschone theedoek drogen. Zet de droge flessen, potten en deksels dan circa 10 min. in een voorverwarmde oven van 150°C op een rooster. Vul de flessen met likeur als ze nog heet zijn. Let op: geplastificeerde deksels kunnen niet tegen dergelijk hoge temperaturen. Een andere optie: kook de flessen en deksels ongeveer 15 min. in ruim water en laat ze omgekeerd op een schone theedoek goed uitlekken en drogen. Ook hier geldt: vul ze met likeur als ze nog heet zijn.

Bereidingstijd: - min.	Natrium: - mg
Grill-/oventijd: - min.	Vet: - g
Wachttijd: - min.	w/v onverzadigd: - g
Calcium: - mg	w/v verzadigd: - g
Energie kJ: -	Vezels: - g
Energie kcal: -	Groente: - g
Eiwit: - g	Zout: - g
Koolhydraten: - g	
w/v suikers: - g	

Zondagse chocolademelk.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: WereldExpat.nl

Ingrediënten

200 g chocolade, in stukjes
1 l melk, volle
(- suiker, naar smaak)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

De kwaliteit van deze chocolademelk hangt af van de kwaliteit chocola die je gebruikt. Zelf vind ik 'm het lekkerst met extra pure of extra bittere chocola, met 70% cacao of meer. Ook krijg je de heerlijk-romige smaak alleen als je volle melk gebruikt.

Verwarm de melk in een steelpan met dikke bodem tot de melk bijna kookt.
Haal de pan van het vuur.
Doe de stukjes chocolade bij de melk.
Klop de melk flink met een garde zodat de melk lekker luchtig wordt.
Proef of de chocolademelk zoet genoeg is.
Voeg eventueel 1 el suiker toe aan de chocolademelk.
Roerde chocolademelk tot de suiker is gesmolten.
Schenk de chocolademelk in mokken.

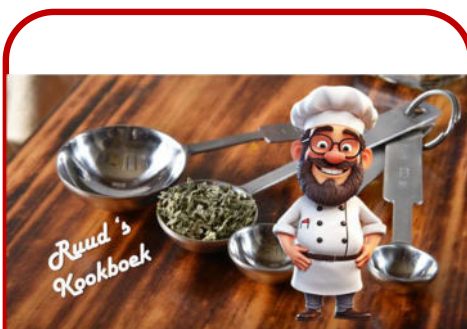
Tips:

Een toefje lobbij geklopte slagroom erop, al dan niet met vanillesuiker erdoor, maakt het helemaal af.

Variaties:

- Voeg tijdens het kloppen een beetje kaneel toe, of speculaaskruiden of wat cayennepeper.
- Vervang een deel van de suiker door vanillesuiker.
- Vervang de chocolade door witte chocolade.
- Uiteraard ook erg lekker met een scheutje rum òf een scheutje likeur door de chocolademelk.
- Serveer met schuimpjes (marshmallows) òf vers geklopte slagroom.

Gebruikte afkortingen.



v2.3

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.3

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
kpr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	StAAFje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Thee­lepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs­j	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vinger­lengte
voorb.tijd	Voor­be­rei­dingstijd
wgls	Wijn­glas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

