



# *Ryud 's Kookboek*

***Herfstrecepten II v0.1***

## **Inhoudsopgave.**

Zalmburgers met sugar snaps en citroenpasta. ....	3
Gebruikte afkortingen.....	4

## Zalmburgers met sugar snaps en citroenpasta.



**Menugang:** Hoofdgerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** AllerHande 2005-09

### Ingrediënten

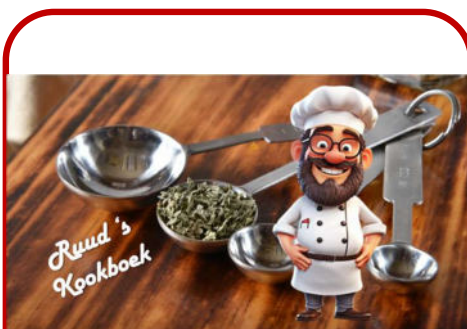
50 g boter  
½ citroen  
1 ei  
1 komkommer  
2 el mosterd  
- peper, versgemalen  
300 g spaghetti  
600 g sugar snaps  
2 uitjes, bos-  
300 g zalmfilet, verse  
- zout

**Bereidingstijd:** 35 min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 675  
**Eiwit:** 38 g  
**Koolhydraten:** 57 g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** 33 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** - g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Breng heet water aan de kook in een kookpan. Snijd de zalm in plakjes en hak ze vervolgens in grove stukken. Snijd de komkommer in de lengte door, haal de zaadjes er uit en snijd ze in dunne plakjes. Rasp de citroenschil en pers de citroen uit. Meng de zalm met het ei, de mosterd, zout en versgemalen peper in een mengkom. Maak van dit mengsel 4 burgers. Verwarm de helft van de boter in de koekenpan en bak de burgers op niet te hoog vuur in 8-10 min. gaar en goudbruin (keer de burgers halverwege het bakken zodat beide kanten kleur krijgen en garen). Schenk het citroensap in het bakvet en roer dit er goed door. Kook de spaghetti beetgaar volgens gebruiksaanwijzing. Smelt de overige boter met 1 el water in een koekenpan. Voeg de sugar snaps toe en laat deze afgedekt 5 min. smoren. Schep de bosuitjes en de komkommer door de sugar snaps. Voeg zout en versgemalen peper toe en laat alles nog 3-4 min. smoren. Laat de spaghetti uitlekken en voeg het bakvet met het citroensap toe. Meng dit goed door elkaar. Serveer de pasta met de sugar snaps en de zalmburgers.

## Gebruikte afkortingen.



v2.3

Aforting	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**

Compressed by  PDF24