



# *Ruud 's Kookboek*

***Britse recepten / v1.0***

## **Inhoudsopgave.**

Britse pasteitjes. ....	3
Engels ontbijt. ....	4
Engelse zalmboter. ....	5
Gingerbread - gemberbrood. ....	6
Iers Allerheiligenbrood. ....	7
Sally Lunn bread. ....	8
Schotse rib.....	9
Scones met clotted cream en jam. ....	10
Welsh rarebit. ....	11
Wentelteefjes met marmelade en Schotse room.....	12
Gebruikte afkortingen. ....	13

## Britse pasteitjes.



**Menugang:** Bijgerecht  
**Keuken:** Britse  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** AllerHande 2012-11

### Ingrediënten

1 aardappel, vastkokend  
8 pl bladerdeeg,  
roomboter-  
60 g boter  
1 ei  
250 g gehakt, half-om-  
half  
½ knolselderij  
- peper, versgemalen  
1 ui  
125 g winterpeen  
1 el Worcestershire  
Sauce  
- zout

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Snijd de aardappel, de knolselderij en de winterpeen in blokjes van 1 x 1 cm.  
Maak de ui schoon en snijd hem in ringen.  
Snijd de ringetjes ui klein.  
Meng de aardappel, knolselderij en winterpeen met de ui en de Worcestershire sauce door het gehakt.  
Breng het gehakt op smaak met versgemalen peper en zout.  
Plak steeds 2 plakjes bladerdeeg aan elkaar zodat er een rechthoek ontstaat.  
Druk de overlappende rand aan.  
Verdeel de vulling over het midden van het deeg.  
Leg op elke portie 15 g boter.  
Vouw de 4 uiteinden van het bladerdeeg naar binnen en druk het rondom dicht.  
Druk met duim en wijsvinger een schulp patroon in de rand.  
Herhaal dit met de rest van de pasteitjes.  
Bestrijk ze met ei en bak ze ca. 35 min. in de oven.

**Bereidingstijd:** 20 min.  
**Grill-/oventijd:** 35 min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 715  
**Eiwit:** 20 g  
**Koolhydraten:** 46 g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** 49 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** 0 g  
**Vezels:** - g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

## Engels ontbijt.



**Menugang:** Ontbijtgerecht  
**Keuken:** Britse  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Lekkerbekken met een knipoog

### Ingrediënten

- allesbinder  
8-12 pl bacon  
2 el bloem  
- bonen, witte, in tomatensaus  
- boter  
5 sn brood, wit-  
- brood met marmelade  
4-8 eieren  
250 g gehakt  
2 el melk  
4-8 tomaten

### Bereiding.

Week 1 snee brood (zonder korst) in de melk, maak het fijn en meng het goed met het gehakt. Strooi wat bloem op het werkblad. Verdeel het gehakt in 8-12 stukjes, maak er rolletjes van en wentel deze door de bloem. Beboter 4 sneden witbrood aan beide kanten. Snijd de tomaten doormidden. Doe de witte bonen in een pannetje en warm ze zachtjes op. Bak de worstjes in een beetje boter. Voeg na ca. 5 min. de bacon en de tomaten toe. Bak deze ca. 5 min. Bak de eieren in een andere pan. Rangschik tomaat, bacon, worstjes, witte bonen op 4 borden. Bak intussen het brood in een droge koekenpan snel aan 2 kanten goudbruin. Snijd de sneden brood diagonaal doormidden en leg 2 stukjes op ieder bord.

### Tips:

Serveer het ontbijt met thee en een glas sinaasappelsap. Na het warme gedeelte kan evt. nog het geroosterd brood met marmelade op tafel zetten.

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

## Engelse zalmboter.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Britse  
Personen: -  
Sterren: \*\*  
Bron: AllerHande 2005-3

### Ingrediënten

75 g roomboter  
½ bk tuinkers  
150 ml wijn, droge witte  
400 g zalmfilet  
½ bk zalmsnippers,  
gerookte (à 100 g)

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 in een pan de wijn met 100 ml water aan de kook.

Draai het vuur zeer laag.

Leg de zalmfilet in de wijn leggen (eventueel nog wat water toevoegen, vis moet net onderstaan).

Laat de zalmsnippers in 10 min. gaar worden.

Neem de zalm met een schuimspaan uit pan.

Verwijder de donkere stukjes zalm.

Pureer de rest van de zalm met 50 g boter en 3 el van het kookvocht in keukenmachine of met de staafmixer.

Voeg de donkere zalmsnippers toe aan de puree.

Pureer de donkere zalmsnippers kort mee (zodat nog enigszins grove stukjes zalm zichtbaar blijven).

Schep de helft van de tuinkers door het mengsel.

Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Schep het zalmmengsel in een schaaltje.

Strijk de bovenkant van het schaaltje glad.

Smelt de rest van de boter (in de magnetron).

Schenk de boter in een dun laagje op het zalmmengsel.

Laat de inhoud van het schaaltje (in de koelkast of vriezer) opstijven.

Zet de zalmboter tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Neem de schaal zalmboter uit koelkast.

Garneer de zalmboter met de rest van de tuinkers.

### Tip:

Lekker met geroosterd wit- of bruinbrood.

## Gingerbread - gemberbrood.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Ierse  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: Astrid Veltman

### Ingrediënten

50 g bakgember  
1½ tl bakpoeder  
225 g bloem  
- boter, room-  
90 g boterklontjes  
1 ei, klein  
1 tl gemberpoeder  
1½ dl melk  
75 g rozijnen  
175 g stroop  
100 g suiker, basterd-,  
bruine  
½ tl zout

### Bereiding.

*Op 6 januari vieren de Ierse vrouwen hun eigen feest, met een feestelijke theemiddag, waarop deze gemberkoek een glansrol heeft. De drukte van de feestdagen is daarna over, het gewone leven begint weer!*

Zeef in een kom de bloem, het zout, de gemberpoeder en de bakpoeder.

Verwarm in een pan, al roerend, de bruine basterdsuiker en de boterklontjes en roer dit glad.

Voeg geleidelijk de stroop en de melk toe en roer het glad.

Laat het mengsel wat afkoelen en roer het bij het droge mengsel.

Meng er het ei, de rozijnen en de bakgember door.

Schep het mengsel in een met bakpapier beklede (brood- of cake)vorm van 23 cm lengte en bak het 1 uur (180°C).

Laat het 'brood' op een rooster uitdampen.

Serveer het met roomboter.

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

## Iers Allerheiligenbrood.



Menugang: -  
Keuken: Ierse  
Stuks: 1  
Sterren: \*\*  
Bron: Smulweb.nl

### Ingrediënten

550 g bloem, bakkers-  
50 g boter, gesmolten  
1 ei, losgeroerd  
15 g gist, verse (òf 2 tl  
gist, gedroogde)  
½ tl kaneel, gemalen  
100 g krenten  
3 dl melk, lauwe  
1 snf nootmuskaat,  
geraspte  
50 g oranjessnippers,  
kleingesneden  
200 g rozijnen  
50 g suiker, witte, fijne  
½ tl zout

### Bereiding.

Doe de melk in een kom.  
Roer de gist door de melk.  
Laat het mengsel 20 min. rusten als u  
gedroogde gist gebruikt.  
Roer 100 g bloem door de melk.  
Laat het mengsel 30 min. staan tot zicht schuim  
vormt.  
Klop het ei door het mengsel.  
Klop de boter door het mengsel.  
Zeef de resterende bloem met de kaneel en  
nootmuskaat boven het mengsel.  
Kneed het mengsel tot een zacht, glad deeg.  
Kneed de vruchten en suiker door het deeg.  
Laat het deeg afgedekt met ingevette plastic  
folie 2 uur rijzen tot het dubbele volume is  
ontstaan.  
Sla het deeg in.  
Druk de luchtballen uit het deeg.  
Doe het deeg over in een ingevette ronde vorm  
van 20 cm doorsnee.  
Laat het deeg afgedekt met ingevette plastic  
folie rijzen tot het dubbele volume is  
ontstaan.  
Verwarm de oven voor op 200°C.  
Bak het brood 30-40 min. (tot het hol klinkt als  
u er tegen tikt).  
Laat het brood afkoelen.

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

## Sally Lunn bread.



**Menugang:** -  
**Keuken:** Engelse  
**Stuks:** 2  
**Sterren:** \*\*  
**Bron:** MyRecipes.com

### Ingrediënten

15 g gist, verse (òf 2 tl  
gist, gedroogde)  
1 el honing, vloeibare  
3¼ dl melk, lauwe  
450 g bloem,  
bakkerszout  
- schil van 1 citroen,  
geraspt  
2 eieren, losgeroerd  
50 g boter, gesmolten

### Voor het glazuur:

1 el suiker, witte, fijne,  
opgelost in 2 el water

### Serveren met:

- room



### Bereiding.

Roer de gist en honing door de melk.  
Gebruikt u gedroogde gist, laat het mengsel  
dan 20 min. staan tot zich schuim vormt.  
Klop 100 g bloem door de melk.  
Laat het mengsel circa 30 min. op een warme  
plaats staan tot zich schuim vormt.  
Voeg de overige ingrediënten toe aan de melk.  
Roer het mengsel tot een glad deeg ontstaat.  
Doe het deeg over in 2 ingevette kleine  
cakevormen.  
Laat het deeg 1½ uur rijzen tot het dubbele  
volume is ontstaan.  
Verwarm de oven voor op 220°C.  
Bak de broden 20 min. tot ze lichtbruin zijn.  
Haal de broden uit hun vormen.  
Laat de broden afkoelen.  
Kook het suikerwater tot een siroop.  
Bestrijk de broden met de siroop.  
Snijd de afgekoelde broden horizontaal in  
drieën.  
Bestrijk de lagen rijkelijk met room.  
Stapel de broodlagen weer op elkaar.

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



## Schotse rib.



**Menugang:** Voorgerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*  
**Bron:** Smaken van Vroeger

---

**Ingrediënten**

100 g boter  
4 sn brood, zonder korst  
4 eieren  
- peper  
- zout

---

**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 boter in de pan en laat deze licht bruinen.

Leg de boterhammen in een lage vuurvaste schaal en breek op elk sneetje een ei.

Bestrooi het ei licht met peper en zout.

Zet de schaal onder de grill tot het eiwit is gestold.

### Tip:

Leg op het geroosterde brood eens een plak kaas, vervolgens een plak ham en breek daarop een ei.

Strooi er eens wat paprikapoeder over of serveer met ketchup.

## Scones met clotted cream en jam.



Menugang: Brunch-,  
lunch-, ontbijtgerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: o.a. Bakken.nl,  
ChickLovesFood, The  
answer is food

### Ingrediënten

10 g bakpoeder  
- bloem, voor het  
werkblad  
60 g boter, room-, op  
kamertemperatuur  
1 ei  
- jam, aardbeien-  
250 g mascarpone  
250 g meel, bak-,  
zelfrijzend  
110 ml melk, volle  
125 ml room, slag-  
30 g suiker  
1 vanillestokje

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 225°C.  
Doe het zelfrijzend bakmeel samen met het  
bakpoeder en het merg uit het vanillestokje in  
een kom.  
Snijd de boter in plakjes en wrijf ze met je  
vingers door het meelmengsel heen, het is de  
bedoeling dat het lekker korrelig wordt.  
Meng nu ook de suiker door het mengsel.  
Klop het ei los met de melk.  
Houd 5 el in een bakje apart.  
Meng beetje bij beetje het eimengsel met een  
vork door het deeg.  
Zodra er een deegbal ontstaat kun je het deeg  
verder tot een bal vormen (je hoeft het deeg  
niet echt te kneden, zo blijft het lekker luchtig).  
Strooi wat bloem op je werkblad en rol het  
deeg uit tot een plak van ca. 1,5 à 2 cm.  
Steek rondjes uit het deeg met een glas met  
een doorsnede van ca. 6 cm.  
Leg de uitgestoken rondjes op een bakplaat  
met bakpapier, bestrijk ze met het overige ei-  
melk mengsel en bak ze 10 tot 15 min. in de  
oven.  
Klop ondertussen de slagroom stijf.  
Schep vervolgens de mascarpone erdoorheen.  
Serveer de scones met de clotted cream en wat  
aardbeienjam (of een andere jam naar keuze).

### Tip:

Ook lekker met lemon curd.

Bereidingstijd: 10 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

## Welsh rarebit.



**Menugang:** -  
**Keuken:** Britse  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*  
**Bron:** Ruud 's Kookboek

### Ingrediënten

4 sn brood, casino, wit,  
dikke, geroosterd  
250 g Cheddar, in kleine  
blokjes  
2 tl mosterd, Engelse  
2 dl Pale Ale  
- peper

**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.

Verwarm de grill voor.  
Verwarm het bier met de kaas, mosterd en  
peper al roerend tot een vloeibare massa.  
Leg het brood op bakpapier.  
Schenk het kaasmengsel over het brood.  
Laat het brood onder de grill 2 min. kleuren.

### Tip:

Leg eerst wat uitgebakken spekjes, een plakje  
ham, schijven tomaat of een spiegelei op het  
brood.

## Wentelteefjes met marmelade en Schotse room.



**Menugang:** Nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Astrid Veltman,  
Coop.nl, Recepten-  
Plein.nl

### Ingrediënten

- boter  
8 sn brood, wit-  
4 eieren  
- marmelade (whisky-)  
2 dl melk  
2 dl room, slag-  
2 el whisky, single malt  
(bv. Glen Grant)

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

### Bereiding.

Snijd de korsten van het brood.  
Klop de eieren in de melk los en week het brood erin.  
Smelt de boter en bak het brood langzaam bruin.  
Besmeer de wentelteefjes met marmelade.  
Doe de whisky bij de slagroom, klop deze stijf en garneer er de wentelteefjes mee.



## Gebruikte afkortingen.



v1.9

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
blđ	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brđ	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdł	Bundel
cglđ	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dł	Deciliter
dłn	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
flđ	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grł	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
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje



v1.9

Afkorting	Betekenis
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
par	Partje
pk	Pak
pkt	Pakket
pl	Plak
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	Theelepел
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...  U ook???

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

Compressed by 