



*Ryud 's Kookboek*

***Vlarecepten I v0.1***

## **Inhoudsopgave.**

Chocolade-vlaflip .....	3
Gebruikte afkortingen. ....	4

## Chocolade-vlaflip.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 2  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Koken en eten in  
Baambrugge

### Ingrediënten

#### Voor de vanillevla:

200 ml melk, volle  
50 ml room, slag-  
1/2 vanillestokje  
15 g suiker  
10 g maïzena  
1 eidooier  
1 snf zout

#### Voor de chocoladevla:

200 ml melk, volle  
50 ml room, slag-  
1/2 vanillestokje  
25 g suiker  
15 g cacao poeder  
10 g maïzena  
1 eidooier

#### Voor de chocoladesaus:

100 ml room, slag-  
80 g chocolade, pure,  
fijngehakt

### Bereiding.

#### Vanillevla:

Breng de melk en de slagroom tegen de kook aan. Snijd het vanillestokje open, schraap de merg eruit en roer het halve stokje en de merg door de melk. Laat dit 10 min. trekken op een laag vuur. Verwijder het vanillestokje. Klop ondertussen de eidooier met de maïzena, de suiker en een snufje zout. Roer een paar eetlepels hete melk erdoor en giet dit bij de rest van de hete melk. Laat het op een laag vuur in 1-2 min. binden. Schenk de vla in een schaalpje en dek dit af met plastic folie om een velletje tegen te gaan.

#### Chocoladevla:

Doe hetzelfde als bij de vanillevla, maar klop dan ook de cacao door de eidooier.

#### Chocoladesaus:

Verwarm de slagroom, neem de pan van het vuur en laat de chocolade er al roerend in smelten.

#### Serveren:

Neem 2 glazen en maak laagjes met de chocoladevla, de chocoladesaus en de vanillevla.

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

## 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
blD	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cglS	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
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)

**Ik steun...**

<https://ruudskookboek.nl>

**Blind Elephant Experience** *U ook???*

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

