



Ryud 's Kookboek

Kruisbesrecepten / v0.1

Inhoudsopgave.

Granita van kruisbes met munt.....	3
Gebruikte afkortingen.....	5

Granita van kruisbes met munt.



Menugang: Drank,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Kruisbes.nl

Ingrediënten

1 kg bessen, kruis-
4-5 tk munt
300 g suiker, basterd-,
witte

Bereidingstijd: 15 min.
Kooktijd: 25 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.

Verwijder de steeltjes en kroontjes van de kruisbes. Doe de kruisbessen in een ondiepe brede pan met de suiker, munt en genoeg water (zodat ze net onder staan).

Stoof het geheel totdat de kruisbessen zo zacht zijn dat je ze met een houten lepel fijn kunt drukken tegen de rand van de pan.

Wrijf het mengsel door een fijne zeef of door een passe vite (groentemolen).

Proef of het geheel zoet genoeg is (let op: tijdens het invriezen wordt de smaak minder zoet; maak het geheel dus liever iets zoeter dan je normaal zou doen).

Giet het mengsel in een plastic bak met een afsluitbare deksel.

Vries het mengsel tot het stevig is.

Als het geheel ingevroren is laat het dan eerst een beetje ontdooien.

Rasp van het blok met een vierkanten of gewone keukenrasp het ijsschaafsel.

Dien meteen op en geniet ervan!

Tips:

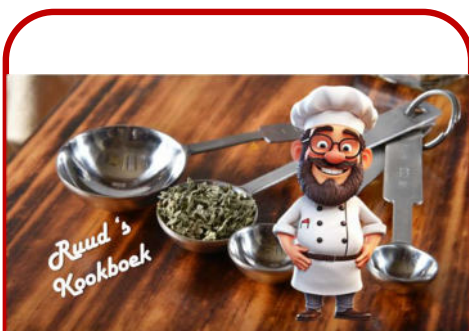
- Dit recept kun je uitstekend maken van bevroren kruisbessen. Handig wanneer je een voorraad aanlegt in de vriezer.
- Door rode of paarse kruisbessen te gebruiken krijg je een mooi rode of paarse granita.
- Wil je dezelfde dag deze granita eten? Roer dan tijdens het invriezen regelmatig even met een vork door het mengsel. Het geheel is dan snel bevroren en meteen op te dienen.
- Als je geen rasp hebt kan het ook met een vork.

Ingrediënten (vervolg)

-

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.



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

Compressed by  PDF24