



Ruud 's Kookboek

Koffierecepten / v9.3

Inhoudsopgave.

Advocaat koffie punch.	4
Affogato 1.....	5
Affogato 2.....	6
After dinner coffee.....	7
Anijskoffie.	8
Antartica romantic.	9
Bailey's iced coffee.	10
Bermuda iced coffee.	11
Black currant iced latte.....	12
Café Brulot (geflambeerd).	13
Canadese koffie.	14
Canuck koffie.....	15
Cappuccino met Knijpertjes.	16
Chai coffee latte.....	17
Choco-espresso Martini's in glas.....	18
Chocolade dalgota latte met pure chocolade.	19
Chocolade-koffiemousse.....	20
Chocolate chip frappe.	21
Coffee cocktail.	22
Dokkumer koffie.	23
Druiven met espresso.....	24
Eskimokoffie 1.	25
Espresso.	26
Espresso baristo.	27
Espresso martini 1.	28
Espresso tonic.	29
Espressodate.	30
Feestelijke Paaskoffie.....	31
French coffee 2.....	32
Fryske boerekofje - Friese boerenkoffie.	33
Gekruide Iced Coffee.	34
Gelato affogato al caffè – ijs met espresso.	35
Gemberkoffie 1.	36
Hasseltse koffie.	37
Herfstcappuccino.	38
Iced latte black currant.	39
Iced latte salted caramel.	40
Iced oat maple latte.	41
IJskoffie 1.	42
IJskoffie 2.	43
IJskoffie espresso con gelato.	44
IJskoffie frappé.	45
IJskoffie met een tic.	46
IJskoffie met mandarijntjes.....	47
IJskoffie met Rolo.	48
Irish coffee 1.	49
Kaneel koffie.....	50
Karamel koffie.	51
Klassieke tiramisu.	52
Koffie advocaat (magnetron).....	53
Koffie barbecue-saus.	54
Koffie cheesecake (airfryer).	55
Koffie crème brûlée.	56
Koffie met 5 spice-room.	58
Koffie-ijs met espresso en mokkaboontjes.	59
Koffiegranita met amandel en bosbessen.	60
Laagjesnagerecht met kwark.....	61
Latte tiramisu met koekkruiden.....	62
Luchtig koffie-ijs.....	63
Makkelijke ijskoffie.....	64
Malibu crèmekoffie.	65
Meringata-stracciatella met espressocrème.	66

Mokka.....	67
Mokka kotjot.....	68
Neve fondante.	69
Oreo® latte macchiato.....	70
Paaskoffie.....	71
Paaskoffie met advocaat.....	72
Paaskoffie met anijslikeur.	73
Paaskoffie met vanille.	74
Pavlova met koffiocrème en kersen.	75
Pumpkin spice latte.	76
Red mocha.....	77
Ristretto.	78
Rode vruchtenkoffie.	79
Rosbief met koffiesaus.	80
Schrobblèr espresso.	81
Schrobblèr ijskoffie.....	82
Sinaasappelkoffie 1.	83
Smoothie met dadel, koffie en cacao.	84
Spanish coffee 43.	85
Sparkling ginger espresso.	86
Stoofpeertjes met koffie en kaneel.	87
Tia flat white Russian	88
Tonijntartaar met pruimen en koffielikeur.	89
Tropenkoffie.	90
Vanille cappuccino.	91
Vietnamese eierkoffie - cà phê trúng.....	92
Wiener melange.....	93
Zabaglione met koffie.	94
Zeeduivel met koffiemarinade.	95
Zen coffee break.....	96
Zuidzeekoffie.	97
Gebruikte afkortingen.....	98

Advocaat koffie punch.



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

Ingrediënten

1½ kp advocaat
1 kp koffie, hete, sterk
gezette
1½ kp koffie-ijs
4 snf nootmuskaat,
gemalen
4 el slagroom

Bereidingstijd: 15 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.

Schep het ijs in een pan op een laag vuur.
Roer de advocaat en de koffie erdoorheen en
verwarm het geheel ongeveer 3 min.
Giet het geheel in vier glazen.
Schep op elk glas 1 el slagroom en bestrooi met
nootmuskaat.
Dien meteen op.

Affogato 1.



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

Ingrediënten

1 el cacaopoeder
4 kp espresso, dubbele
4 bol ijs, vanille

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

Bereiding.

Schep de bollen vanille-ijs in koffieglazen, -
kopjes of kommetjes.
Schenk er de espresso over.
Bestrooi ze met cacao door een zeefje.

Tip:

Ook lekker met slagroom.
Dan de cacao over de slagroom strooien.

Affogato 2.



Bereiding.

Schep het ijs in 4 (koffie)kopjes of -glazen.
Schenk de warme espresso over het ijs.
Serveer (evt. met een toef slagroom) meteen.

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

Ingrediënten

4 bol ijs, vanilleschep-
4 kp espresso (of sterke
koffie)
- evt. slagroom

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 76
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: 8 g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

After dinner coffee.



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

Ingrediënten

1 el amandelschaafsel
75 ml Amaretto (drank)
600 ml koffie
- slagroom (spuitbus)
4 el suiker, riet-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 167
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 22 g
w/v suikers: - g
Natrium: 0 mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rooster de amandelschaafsel in een droge koekenpan goudbruin.
Verdeel de Amaretto met de rietsuiker over 4 hittebestendige glazen.
Schenk er de koffie bij.
Spuut op elke koffie een flinke toef slagroom en bestrooi met het amandelschaafsel.

Tip:

Liever alcoholvrij? Vervang dan de Amaretto door koffiesiroop amandel.

Anijskoffie.



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

Ingrediënten

½ tl anijszaadjes,
gekneusd
- koffie
- room, slag-,
stijfgeklopte

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.

Meng de gemalen koffie met ½ tl gekneusde anijszaadjes.
Zet op gebruikelijke wijze 6 dl koffie.
Verdeel de koffie over 4 kopjes verdelen en garneer ze met stijfgeklopte slagroom.
Strooi wat anijszaadjes op de slagroom.

Antartica romantic.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Senseo.nl

Ingrediënten

2 bol ijs
2 kp Senseo Vienna
2 el siroop, amandel-

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.

Mix alle ingrediënten met een mixer.
Giet de mélange in 2 kopjes en serveer dit hartverwarmende recept met ijsblokjes.

Bailey's iced coffee.



Menugang: Drink
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

225 ml Bailey's
400 ml ijs, vanille-
800 ml koffie, vers
gezette
- 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.

Bereid vers gezette koffie.
Gebruik grote koppen of glazen.
Verdeel het ijs over de 4 grote glazen.
Giet de likeur over het ijs.
Schenk de vers gezette koffie over het ijs.
Voeg suiker naar smaak toe.



Bermuda iced coffee.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: CulinaryCafe.com,
Koffiebean.nl

Ingrediënten

8 bol ijs, mokka-
4 gkp koffie, kamer-
temperatuur
125 ml room, slag-
- 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.

Meng de koffie (afgekoeld tot kamertemperatuur) met de slagroom in een kan en voeg suiker naar smaak toe.

Roer deze goed door totdat de suiker is opgelost.

Giet de koffie met de slagroom over in een blender.

Voeg het mokka-ijs hier aan toe.

Meng het geheel in de blender.

Verdeel de koffie over de 4 grote koppen en serveer ze direct.

Black currant iced latte.



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

Ingrediënten

- chocolade, pure, stukjes
1 ml espresso
4 koekjes, Oreo
150 ml melk, volle
- room, slag-
20 ml siroop, Monin
Chocolate Cookies

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.

Voeg de siroop en de melk samen in een kan en schuim het mengsel op.
Schenk het mengsel vervolgens uit in een glas tot 2/3 van de hoogte.
Verdun de espresso iets met water en schenk deze na ca. 40 sec. voorzichtig in het midden van het schuim.
Garneer met slagroom stukjes chocolade en een Oreo koekje.



Café Brulot (geflambeerd).



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

Ingrediënten

8 cl cognac
4 kp espresso, warme
2 kaneelstaafjes, kleine
6 kruidnagels
4 sch sinaasappel
2 el slagroom
8 klnt suiker

*De Café Brulot is in New Orleans uitgevonden door een Fransman.
Het woord Brulot komt van bruler en betekent branden.
Deze koffie wordt geflambeerd.*

Bereiding.

Steek de kruidnagels door de sinaasappelschijfjes.
Voeg de kaneelstaafjes, de klontjes suiker en de cognac toe.
Verwarm dit tot de klontjes suiker bijna zijn opgelost en laat het geheel een beetje trekken.
Verwijder de sinaasappelschijfjes en steek de cognac aan.
Voeg de koffie toe en giet het geheel in 4 kopjes.
Versier elke kopje met een beetje slagroom.

13

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

Canadese koffie.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: Canadese
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Julian Arm

Ingrediënten

7½ dl koffie, zwarte, sterke
2½ dl room, slag-
4 el siroop, ahorn-
0,6 dl siroop, ahorn-
1,2 dl whisky (Rye)

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.

Sla de slagroom stijf met de 4 el ahornsiroop.
Verdeel de whisky en de overige ahornsiroop over 4 verwarmde glazen.
Giet de koffie bij de whisky (laat een rand van 3 cm over).
Vul de koffie aan met het slagroommengsel.

Canuck koffie.



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

Ingrediënten

2 kp koffie, extra sterke
of espresso
60 ml siroop, Ahorn-,
pure
- siroop, Ahorn-
- slagroom, opgeklopte
60 ml whisky, Canadese

Benodigheden
2 koffiekoppen, voor-
verwarmde

Bereiding.

Meng in de voorverwarmde kop, 30 ml Ahornsiroop, 30 ml whisky en de extra sterke koffie of espresso.
Garneer het geheel met de opgeklopte slagroom en Ahornsiroop.

15

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

Cappuccino met Knijpertjes.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

½ l ijs, room-
- kaneel
4 Knijpertjes (Vegter)
4 kp koffie, espresso-
- room, slag-

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

Bereiding.

Maak van het ijs vooraf 24 kleine bolletjes met een meloen bolletjes lepel en zet het in de vriezer.

Gebruik per persoon 6 bolletjes.

Klop de slagroom stijf.

Maak 4 espresso's en schenk deze uit in 4 kopjes of schaaltes.

Voeg de ijsbolletjes toe.

Garneer met slagroom en een knijpertje.

Bestrooi de slagroom met kaneel.

Direct serveren.



Chai coffee latte.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
ASweetPeaChef.com

Ingrediënten

1 kp espresso
1 tl gemberpoeder
(djahé)
- honing, naar smaak
1 tl kaneelpoeder
1 snf kaneelpoeder
(garnering)
2 kardemompeulen,
geplet
175 ml melk, soja-
1 snf peper
2 zk thee, zwarte

Bereiding.

Vul een hittebestendig glas voor 1/3 met
(kokend) heet water.
Doe er de thee, de specerijen en 1 snf peper in.
Laat even trekken.
Zeef de thee.
Giet er de warme espresso bij.
Verwarm de sojamelk.
Klop deze schuimig (of gebruik een
melkopschuimer).
Voeg het melkschuim toe en bestrooi met een
snufje kaneel.
Voeg evt. wat honing toe.

Tip:

Gebruik kant-en-klare theezakjes voor chai tea.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 100
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Choco-espresso Martini's in glas.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

3 el Amaretto Likorette
200 g chocolade, pure,
in kleine blokjes
80 g chocolade, witte, in
kleine blokjes
3 eieren
2½ el koffie, oplos-
8 koffieboontjes, ter
garnering
400 ml room, slag-
100 g suiker

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur
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.

Klop de slagroom lobbig en schep vervolgens ¼ van de slagroom in een apart bakje.

Splits de eierdooiers van het eiwit, bewaar het eiwit apart.

Verwarm een laagje water in een pan en breng tegen de kook aan.

Klop het eigeel, 2 el oploskoffie, de Amaretto Likorette en de suiker in een kom, die op de pan past, zodat hij op de randen van de pan leunt.

Let op, de kom mag het kokende water niet aanraken.

Blijf doorkloppen totdat het mengsel de dikte van vla heeft en laat het vervolgens afkoelen. Smelt de blokjes pure chocolade au bain-marie boven het pannetje met kokend water of in een magnetron op laag vermogen.

Klop het eiwit met de mixer in een droge, vetvrije kom totdat er stijve pieken ontstaan.

Spatel het ei-amarettomengsel door de gesmolten pure chocolade en meng daarna in delen door ¾ van de slagroom.

Spatel tot slot het opgeklopte eiwit door het chocolademengsel en verdeel de chocolademousse over 4 cocktailglazen.

Smelt de witte chocolade samen met 2 el van de opgeklopte slagroom, die u eerder apart heeft gehouden en ½ el oploskoffie au bain-marie of op laag vermogen in de magnetron.

Spatel de rest van de overgebleven opgeklopte slagroom door het witte chocolademengsel en verdeel over de chocolademousse in de glazen.

Laat de glazen met Espresso Martini chocolademousse minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Verras uw gasten met de cocktailglazen Espresso Martini chocolademousse en garneer ze met 2 koffieboontjes, net als een echte Espresso Martini Cocktail!

Tip:

- Het gebruik van rauwe eieren wordt sterk afgeraden voor kwetsbare groepen, zoals kinderen tot vijf jaar, ouderen, zieken en zwangere vrouwen. Voor deze groepen is dit recept niet geschikt.
- Let op: dit gerecht bevat alcohol.

Chocolade dalgota latte met pure chocolade.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

110 g chocolade, puur
4 latte cappuccino
200 ml melk
6 tl oploskoffie
8 tl suiker, kristal-, fijne
4 el water, heet

- garde of mixer

Bereiding.

Smelt de chocolade met de melk en verdeel het over 4 glazen (dit vormt de onderste laag van het drankje).

Bereid de latte cappuccino volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Schenk vervolgens voorzichtig de latte cappuccino op de chocoladelaag.

Mix de oploskoffie, de fijne kristalsuiker en het water en klop dit met een garde of mixer tot een dik schuim (dit is de bovenste laag).

Rasp de pure chocolade erover en serveer direct!

Tip:

Serveer met macarons of cantuccini.



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

Chocolade-koffiemousse.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Mascha
Hoogeboom

Ingrediënten

200 g chocolade, puur
3 eieren
1 kp espresso
1 bld gelatine
1 sch likeur, koffie-
3 dl room, slag-
100 g 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.

Week de gelatine 10 min. in ruim koud water.
Verwarm de chocolade 'au bain marie'.

Los de geweekte gelatine op in de warme espresso.

Splits de eieren.

Roer de eidooiers los met de helft van de suiker, voeg een scheutje koffielikeur toe en verwarm dit al roerend 'au bain marie'.

Klop de eiwitten stijf met de rest van de suiker en klop de slagroom loobig.

Roer de gesmolten chocolade, de espresso en het dooiermengsel goed door met een deel van het eiwitschuim.

Spatel er dan de rest van het eiwitschuim en tenslotte de slagroom door.

Laat 30 min. in de koelkast staan.

De mousse is klaar om te worden geserveerd.

Tip:

- Dit is een heel snel recept voor chocolademousse, maar in principe kunt je het als basisrecept voor veel meer soorten mousse gebruiken.
- Als je bijvoorbeeld aardbeienmousse wilt maken, vervang je de chocolade en de espresso door aardbeien met sap en in plaats van de koffielikeur gebruik je een aardbeienlikeur.

Chocolate chip frappe.



Menugang: Drank, nagerecht, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Koffiebean

Ingrediënten

4 el chips, chocolade-
(pure chocolade)
60-80 ijsblokjes
4 kp koffie, sterke, vers
gezette
- room, slag-
4 el siroop, chocolade-

Bereiding.

Vul de blender voor de helft met de ijsblokjes.
Voeg de 4 el chocoladesiroop, 4 el
chocoladechips en de sterke vers gezette koffie
toe en mix het geheel tot het dik en ijzig is.
Giet het mengsel in 4 hoge glazen.
Schep er slagroom bovenop en besprenkel
vervolgens de slagroom met chocoladesiroop
en chocoladechips.
Serveer direct.

21

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

Coffee cocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Stuks: 1 glas
Sterren: **
Bron: Janine de Zeeuw-
Kinderman

Ingrediënten

- cacao poeder
1 espresso, dubbele
- ijsblokjes
150 ml slagroom,
ongezoete
2 el suikersiroop (of een
siroop met een smaakje,
zoals karamel of
hazelnoot)

Bereiding.

Zet een dubbele espresso en laat deze afkoelen in de koelkast.

Als je een cocktailshaker hebt:

- doe daar de koude espresso, de suikersiroop en een handje ijsklontjes in.
- druk de shaker goed dicht en schud flink, zeker 15 sec.

Heb je geen shaker:

- doe dit dan in de blender, maar zonder het ijs, anders verdun je de cocktail te veel.

Giet vervolgens het mengsel door een zeefje in het glas, zodat de ijsklontjes achterblijven.

Klop de room op tot hij licht stevig is geworden en schenk deze op de cocktail.

Garneer met wat cacao poeder.

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

Dokkumer koffie.



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

Ingrediënten

8 tl suiker, basterd-,
bruine
4 bgls Berenburg
5 dl espresso, verse,
hete
1½ dl slagroom
2 tl suiker (fijn bruin
kandijgruis)

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.

Dokkumer koffie is de Friese variant op de Irish Coffee. Een koffie met Berenburger i.p.v. whisky. Een koffie om lekker warm van te worden na een herfst- of winterwandeling. Net als bij de Irish Coffee het geval is, wordt ook Dokkumer koffie uit een speciaal glas gedronken. Het belangrijkste in het drankje is de Berenburg of zoals de Friezen het zeggen: us nasionale slokje.

Klop de slagroom met de suiker half stijf. Spoel de glazen om met handwarm water en daarna nog een keer met heet water. Doe de bruine basterdsuiker in de glazen. Verwarm de Berenburger een beetje en schenk een beetje op de basterdsuiker in het glas. Giet vervolgens de hete koffie erop en roer alles goed door elkaar. Laat de slagroom over de bolle kant van een lepel op de koffie lopen. Op de koffie komt circa 1½ cm slagroom, waarop wat kandijgruis of basterdsuiker wordt gestrooid.

Bij Dokkumer koffie is het niet de bedoeling dat nadat de slagroom op de koffie is gelopen, er nog geroerd wordt. De koffie dient namelijk onder de room weggedronken te worden.

Druiven met espresso.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

1 el azijn, balsamico-
1 el boter 500 g
druiven, blauwe
500 g druiven, witte
140 ml espresso, sterke
2 el honing
6 kaneelstokjes
2 el olie, olijf-
30 ml wijn, witte, zoete
(Sauternes of
Gewürztraminer)

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.

Verhit 2 el olijfolie in een middelgrote koekenpan.
Voeg de druiven toe.
Bak het geheel 1 min.
Voeg vervolgens de espresso, de wijn, de kaneelstokjes en de honing toe.
Roer het geheel 2 min.
Neem de pan van het vuur.
Voeg de azijn en de boter toe en roer tot de boter smelt.
Serveer het gerecht warm.

Tip:

Serveer dit gerecht bij een Italiaanse maaltijd van geroosterd vlees of gevogelte of als dessert met kaas, biscotti of polenta.

Eskimokoffie 1.



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

Ingrediënten

5 el chocoladesiroop
½ l ijs, room-, koffie
6 dl koffie, sterke

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.

Klop alle ingrediënten goed door elkaar.
Giet de koffie in grote glazen.

Espresso.



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

Ingrediënten

- Arabica/Robusta
espresso melange
(- 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.

*De absolute klassieker uit Italië.
Voor een juiste bereiding wordt heet water in
25 seconden door de koffie
geperst. De espresso wordt bedekt met een
stevige crémelaag.*

**Zet een espresso van 30 ml en giet deze in een
voorverwarmd espresso kopje van ca. 70 ml.
Voeg evt. suiker naar smaak toe.**

Espresso baristo.



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

Ingrediënten

120 ml espresso, afgekoelde
200 g ijsblokjes
12 koffiebonen
240 ml Licor 43 Baristo

- cocktailshaker

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 177
Eiwit: - g
Koolhydraten: 18 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 ijsblokjes in de cocktailshaker en schenk er de Licor 43 en de afgekoelde espresso bij.
Sluit de shaker en schud hem 15 sec. stevig.
Schenk daarna meteen de cocktail door het zeefje van de shaker in 4 glazen, zodat er een mooi schuimlaagje op komt.
Garneer elke cocktail met 3 koffiebonen.

Tips:

- Heb je geen cocktailshaker? Gebruik dan een fles met een grote opening waar ook ijsklontjes doorheen kunnen.
- Schenk de cocktail door een zeef(je) in de glazen.



Espresso martini 1.



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

Ingrediënten

40 g Absolut Vodka
40 ml espresso, afgekoelde
50 g ijsblokjes
40 ml Kahlúa koffielikeur
3 koffiebonen

- cocktailshaker

Bereidingstijd: 5 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.

Een klassieker onder de cocktails is bezig met een opmars: de espresso martini. Anders dan de naam je doet denken, is deze cocktail niet een mix van espresso en martini.

Doe de ijsblokjes in de cocktailshaker en schenk er de koffielikeur, wodka en espresso bij.

Sluit de shaker en schud hem 15 sec. stevig. Schenk daarna meteen de cocktail door het zeefje van de shaker in een martiniglas, zodat er een mooi schuimlaagje op komt.

Garneer de espresso martini met 3 koffiebonen.

Tips:

- Heb je geen cocktailshaker? Gebruik dan een fles met een grote opening waar ook ijsklontjes doorheen kunnen.
- Schenk de cocktail door een zeef(je) in de glazen.



Espresso tonic.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Koffiebean.nl,
Zeist totaal

Ingrediënten

1 espresso
4 ijsblokjes of crushed
ijs
2 citroen- of limoen-
schijfjes
- munt
90 ml tonic

Bereiding.

Vul een gekoeld glas met ijsblokjes en voeg de tonic toe.
Zet een kopje espresso en giet dit langzaam bij de tonic, zodat er een mooie scheiding ontstaat en de espresso boven in het glas blijft zitten.
Garneer het glas nu met wat muntblaadjes en 2 limoenpartjes en serveer de tonic direct.

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

Espressodate.



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

Ingrediënten

3 dadels, zachte
- havermout, handje
175 ml melk, amandel-
2 tl poeder, espresso-

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 alle ingrediënten in een blender.
Mix tot een gladde smoothie.

Feestelijke Paaskoffie.



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

Ingrediënten

2 dl advocaat
½ l koffie, hete, vers
gezette (DE-aroma
rood)
- nootmuskaat
1 dl room, slag-
½ el suiker, poeder-

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.

Klop de slagroom met de poedersuiker stijf.
Verdeel de advocaat over 4 hittebestendige glazen.
Schenk de hete koffie er voorzichtig op (over de bolle kant van een lepel).
Zorg dat de advocaat onderin blijft.
Verdeel de slagroom over de glazen.
Bestuif de slagroom met en beetje nootmuskaat.

Tip:

Lekker met een kletskep.

French coffee 2.



Menugang: Drank
Keuken: Franse
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

2/7 dl Grand Marnier
5/7 dl koffie, vers
gezette
1/2 dl room, slag-
2 tl suiker, basterd-

Bereiding.

Klop de slagroom lobbig.
Doe de suiker in het koffieglass en schenk de
Grand Marnier erop.
Roer het door tot de suiker is opgelost.
Schenk de hete koffie in het glas.
Scheep voorzichtig de slagroom op de koffie (de
bedoeling is dat de room op de koffie ligt en
niet mengt met de koffie).

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

Fryske boerekofje - Friese boerenkoffie.



Menugang: Drank
Keuken: Nederlandse -
Friese
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

1 l bier, donker (op
kamertemperatuur)
½ el boter, gesmolten
1 dl cognac
3 eierdooiers (op
kamertemperatuur)
1 mp kaneel
1 dl koffie, vers gezette
1 mp nootmuskaat
200-250 g 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.

Klop de eierdooiers los met een deel van de suiker, kaneel, nootmuskaat en gesmolten boter.

Voeg een scheutje bier aan toe aan de losgeklopte eierdooiers.

Voeg de resterende suiker toe.

Klop het geheel glad.

Verwarm de rest van het bier tot tegen het kookpunt.

Schuim het bier af.

Voeg al kloppend het hete bier, de hete koffie en tenslotte de cognac bij het eimengsel.

Serveer de Friese boerenkoffie direct in goed voorverwarmde mokken.

Gekruide Iced Coffee.



Menugang: Drank, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

¼ tl allspice
- ijsblokjes of schaafijs
2 kaneelpijpjes, lange
7 dl koffie of espresso, verse
6 kruidnagels
(- room, koffie-)
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.

Doe de suiker, de kruidnagels en de allspice in een kan en meng het goed door elkaar. Giet vervolgens de koffie in de kan en roer het geheel goed door. Sluit de kan af en laat het geheel 1 uur trekken. Vul grote glazen met ijsblokjes of schaafijs en giet de koffie er overheen. Doe in ieder glas 1 lang kaneelpijpje om te roeren. Voeg desgewenst wat koffieroom toe.



Gelato affogato al caffè – ijs met espresso.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

4 kp espresso
4 bl ijs, room- (Antica
Gelateria Nevelatte)

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.

Schep 1 bol roomijs in elk koffiekopje.
Schenk daarover de hete espresso tot ongeveer
halverwege de bol ijs.
Serveer direct.

Gemberkoffie 1.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: L'Or Espresso

Ingrediënten

4 drp extract, amandel
4 gemberbolletjes,
gekonfijte, in kleine
stukjes
4 snf kaneel
4 kp koffie
125 ml room, slag-
1 tl sinaasappelschil,
geraspte
4 sch siroop, gember-
2 el suiker, poeder-
4 snf zoethout, gemalen

Bereidingstijd: 20 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.

Zet 4 koppen van je favoriete koffie.
Schenk een scheutje gembersiroop in een voorverwarmde mok en schenk de hete koffie er op.
Voeg een druppel amandelextract en een snufje zoethout toe.
Roer de koffie goed door
Maak je gemberkoffie af met verse slagroom.
Klop je slagroom op met de poedersuiker en voeg sinaasappelschil toe wanneer de slagroom stijf is.
Gebruik een spuitzak om een mooie toef slagroom te maken.
Garneer de koffie met de stukjes gekonfijte gember en een snufje kaneel en geniet van je huisgemaakte gemberkoffie!

Hasseltse koffie.



Menugang: Drank
Keuken: Belgische
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Carta, Colruyt,
Libelle

Ingrediënten

6 cl brandewijn,
Hasseltse
2 kp koffie, sterke
6 cl room, slag-
8 tl suiker, basterd-,
bruine

Bereidingstijd: 10-15
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.

Klop de slagroom lobbig.
Zet sterke koffie.
Doe 4 tl suiker in een vuurvast glas.
Verwarm de Hasseltse brandewijn (jenever).
Giet die vervolgens op de suiker in het glas en
blijf roeren tot de suiker is opgelost.
Giet de sterke koffie in het glas tot de gewenste
hoeveelheid.
Giet de lobbige opgeklopte room via de bolle
kant van een lepel op de koffie.

Tips:

- Meng de crème, de koffie en de likeur nooit :
de smaken dienen afzonderlijk te worden
geproefd!!!
- Laat de lepel steeds in het glas staan zodat
de warmte daar langs uit het glas trekt!!!



Herfstcappuccino.



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

Ingrediënten

1 snf kaneel
4 kop koffie, espresso-
4 el koffiesiroop,
hazelnoot
500 ml melk, volle

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 120
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 17 g
w/v suikers: - g
Natrium: 55 mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop de melk met een melk-opschuimer of in een steelpannetje op het vuur met een garde luchtig.

Bereid de kopjes sterke (espresso) koffie.

Schenk de koffiesiroop hazelnoot in 4 cappuccinokoppen of hittebestendige (koffie)glazen.

Voeg de koffie toe.

Schenk de koppen of glazen vol met de opgeschuimde melk.

Bestrooi met een beetje kaneel.

Iced latte black currant.



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

Ingrediënten

3 bessen, zwarte
60 ml espresso
- ijsblokjes
100 ml melk, volle
- room, slag-
- saus, chocolade
(Monin Cacao
Chocolate)
20 ml siroop (Monin
Black Currant)

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.

Vul het glas met ijsblokjes, de espresso en de siroop.

Vul het glas tot $\frac{3}{4}$ aan met volle melk.

Garneer met een toef slagroom, chocoladesaus en de zwarte bessen..



Iced latte salted caramel.



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

Ingrediënten

60 ml espresso
- ijsblokjes
20 ml melk,
gecondenseerd
100 ml melk, volle
20 ml siroop (Monin
Salted Caramel)

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.

Vul het glas met ijsblokjes, de gecondenseerde melk de espresso en de siroop.
Vul het glas daarna aan met volle melk.

Tip:

Vervang de gecondenseerde melk eens door een bol vanille-ijs voor een romiger effect.



Iced oat maple latte.



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

Ingrediënten

30 ml espresso
- Haverdrink (bijv. Alpro
Oat for Professionals)
- ijsblokjes
30 ml siroop, ahorn-

- rietje of lange lepel

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.

Vul het glas met ijsblokjes.
Zet een espresso.
Schenk 30 ml ahornsiroop over de ijsblokjes.
Schenk haverdrink in het glas tot 1½ cm van de bovenrand.
Schenk de espresso rustig uit over een ijsblokje.
Serveer het glas met een lange lepel of papieren rietje.

Tip:

Varieer het type glas om het net weer een andere look te geven.

IJskoffie 1.



Menugang: Drank
Keuken: Ierse
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
GezondeRecepten.com

Ingrediënten

- ijs, vanille-
 - koffie, koude
 - room, slag-

 - ijslepel
 - rietje, breed
-

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.

Vul het glas met een gedeelte koude koffie (evt. met suiker).
Voeg 1-2 bolletjes ijs toe aan de koffie.
Spuut slagroom over de bolletjes ijs.

IJskoffie 2.



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

Ingrediënten

- ijsklontjes
200 ml koffie, sterke
300 ml melk, volle
4 tl siroop, karamel-

- melkopschuimer

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.

Vul een glas tot ca. $\frac{3}{4}$ met ijsblokjes.
Schuim de melk op (je kunt deze stap ook overslaan).
Giet de koffie over de ijsblokjes (deze kan nog warm zijn maar mag ook gekoeld). Voeg de karamelsiroop (of 1 tl suiker) toe en roer de koffie kort door.
Giet de (opgeklopte) melk erover en serveer direct.

Tip:

Wil je een extra intense koffiesmaak, maak dan een dag van tevoren ijsblokjes van koffie en gebruik deze in de ijskoffie i.p.v. gewone ijsblokjes van water.

IJskoffie espresso con gelato.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

240 ml Espresso
- ijs, room-, vanille
6 el likeur, mokka-
6 kl suiker, gries- (ultra
fijne suiker)

- doos, diepvries-, platte
4 glazen
- stamper

Bereidingstijd: 15-20
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
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.

Roer de griessuiker door de hete espresso en laat deze afkoelen.

Giet de espresso in een grote platte diepvriesdoos.

Zet deze vervolgens 3 uur in de diepvriezer en roer de espresso iedere 30 min. goed om.

Haal de espresso na 3 uur uit de diepvries en stamp de ijs-espresso fijn.

Schep de vanille roomijs in het glas, per glas 2 bolletjes.

Verdeel de gestampde ijs-espresso over de 4 glazen.

Giet de mokkalikeur over de ijs-espresso.

Serveer direct.

IJskoffie frappé.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Oma's recepten

Ingrediënten

- cacaopoeder (voor de garnering)
1 kp ijsblokjes
1 kp koffie, sterke, gekoeld
1 kp melk
- room, slag- (voor de topping)
2 el siroop, chocolade-
2 el suiker

Bereiding.

Zet een sterke kop koffie en laat deze minstens een uur in de koelkast afkoelen.

Doe de gekoelde koffie, de melk, de suiker en de ijsblokjes in een blender.

Mix dit tot het mengsel glad en schuimig is.

Giet chocoladesiroop in de glazen en draai ze rond om een decoratief patroon te creëren.

Schenk de gemengde frappé in de voorbereide glazen.

Doe een royale toef slagroom op elke frappé.

Bestrooi de slagroom met wat cacaopoeder.

Serveer direct.

Tips:

- De melk kan zowel zuivel als plantaardig zijn.
- I.p.v. suiker kan natuurlijk ook zoetstof worden gebruikt.
- Gebruik i.p.v. cacaopoeder eens chocoladeschilfers
- Voeg een scheutje vanillesiroop of karamel toe voor een extra smaakdimensie. Je kunt ook een bolletje vanille-ijs toevoegen voor een rijkere textuur.
- Gezonde Optie: Gebruik ongezoete amandelmelk en een natuurlijke zoetstof zoals honing of ahornsiroop om een gezondere versie te maken.
- Decoratie Ideeën: Versier de glazen rand met suiker of chocoladeschilfers voor een feestelijke presentatie.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Alcohol: - g

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

IJskoffie met een tic.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen
2006-11

Ingrediënten

¾ l koffie, sterke
(Senseo Dark Roast)
4 el likeur, sinaasappel-
ca. 4 el suiker
4 bol ijs, vanille-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 987
Energie kcal: 235
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 36 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Los de suiker op in de hete koffie.
Roer de sinaasappellikeur door de koffie.
Voeg desgewenst meer of minder suiker (of zoetstof) toe.
Giet de hete koffie in hoge glazen.
Schep op de hete koffie een bol vanille-ijs en dien meteen op.

Tip:

Vervang de sinaasappellikeur eens door whisky of cognac.

IJskoffie met mandarijntjes.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

¼ kp cacao-poeder
1 el instant koffie
korrels
- ijsblokjes
½ tl kaneel, gemalen
1 snf kruidnagel,
gemalen
3 mandarijntjes,
Clementine
2 kp melk
¼ tl nootmuskaat,
gemalen
¼ kp room
¼ kp suiker, kristal-

Bereiding.

Snijdt het kippenvlees in blokjes.
Snijdt de meloen door.
Haal de pitten uit de meloen.
Steek met een appelboor balletjes uit de meloen.
Pel de tomaten.
Snijdt de tomaten in achten.
Maak de tomaten schoon.
Was de champignons.
Snijdt de champignons in dunne plakken.
Besprenkel de champignonplakjes met 1½ tl citroensap.
Vermeng kippenvlees, meloenballetjes, stukjes tomaat en plakjes champignons losjes in een schaal.
Roer de yoghurt, kruiden, zout, peper en rest van citroensap, selderiezout en paprikapoeder door elkaar.
Schenk de saus over de cocktail en laat dit 1 uur in de koelkast intrekken.
Breng de kipcocktail voor het opdienen nog eens goed op smaak.
Verdeel de kipcocktail over 4 cocktailglazen.
Snijdt het ei in achten.
Garneer elke cocktail met twee partjes ei.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 624
Energie kcal: 149
Eiwit: 29 g
Koolhydraten: 8 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

IJskoffie met Rolo.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
Chickslovefood.com

Ingrediënten

- chocoladesaus
3 bol ijs, room-
2 kp koffie, cappuccino
1 rl Rolo's
75 ml slagroom
1 el suiker, bruine
1 gls whisky, Ierse

Bereidingstijd: 20 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.

Zet 2 koppen koffie (cappuccino) en laat deze afkoelen.

Doe de slagroom samen met de suiker in een beslagkom en klop deze stijf.

Mix vervolgens de afgekoelde koffie met het roomijs en de *Rolo's* in een blender of keukenmachine tot een gladde massa (er mogen nog wat stukjes *Rolo* in blijven zitten).

Giet de ijskoffie in een glas.

Schep er een klodder slagroom op en maak eventueel af met wat chocoladesaus.

Irish coffee 1.



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

Ingrediënten

2 dl koffie, sterke
3 el slagroom, licht
geklopt, nog niet stijf
1 el suiker, bruine
1 gls whisky, Ierse

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 een Irish Coffee-glas.
Doe de suiker in het glas.
Voeg de whisky toe aan de suiker.
Giet de koffie over de whisky.
Giet de slagroom via de bolling van een lepel op de koffie.

Kaneel koffie.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Koffiebean

Ingrediënten

4 el kaneelsiroop
- kaneelsuiker/kaneel
360 ml koffie
- 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

Bereiding.

Schenk de kaneelsiroop in 2 grote koppen.
Voeg de hete koffie toe.
Roer de kaneelsiroop goed door de koffie.
Maak het geheel af met een toef slagroom en
bestrooi deze met wat kaneelsuiker of kaneel.

Karamel koffie.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

2 kp chocolademelk,
hete
2 kp koffie, sterke
2 el likeur, koffie-
5 el suiker
1 kp water

Bereiding.

Smelt en karameliseer de suiker in een steelpan met een dikke bodem al roerend op laag vuur. Neem de steelpan van het vuur. Laat de karamel iets afkoelen. Voeg het kopje water toe aan de gekarameliseerde suiker in de pan. Breng het geheel al roerend op laag vuur aan de kook brengen. Blijf roeren tot de suiker weer is opgelost en het vocht tot de helft is verdampt. Voeg de sterke koffie, hete chocolademelk en koffielikeur toe aan de siroop. Verwarm het geheel nog even tot tegen de kook aan. Serveer de karamelkoffie direct in stevige, grote mokken.

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

Klassieke tiramisu.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Gezondheidsnet.nl

Ingrediënten

1 el cacaopoeder,
gezoete
1 citroen
150 ml espresso
500 g kwark, natuur,
0% vet
24 lepelkoekjes (lange
vingers)
2-3 drp rum-aroma
80 g suiker, kristal-

Bereiding.

Roer de kwark met de suiker en de citroenschil ca. 3-5 min. tot een romige massa.

Leg 12 lepelkoekjes in een schaal (ca. 15x20 cm).

Meng de espresso met rum-aroma.

Besprenkel de lange lepelkoekjes met 75 ml koffie en bestrijk ze met de helft van de room.

Leg de resterende lepelkoekjes erop, besprenkel ze met de rest van de espresso en bestrijk ze met de rest van de room.

Zet de tiramisu ca. 1 uur in de koelkast.

Bestuif hem voor het serveren met cacaopoeder.

Vorbereidingstijd: 20 min.

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

Koffie advocaat (magnetron).



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

4 el advocaat
1½ el koffie, poeder-
2 el melk, geconden-
seerde (10% vet)
50 g slagroom
2 dl water

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.

Roer de poederkoffie, de advocaat, de melk en 2 dl water in een kom goed door elkaar. Giet de vloeistof in 2 glazen en zet er 2 glazen roerstaafjes in.

Verhit de koffie ± 2½ min. bij 600 Watt.

Klop intussen de slagroom stijf.

Roer de koffie even door en neem de glazen staafjes eruit.

Schep op elk glas een toef slagroom.

Garneer de koffie met een beetje advocaat en wat poederkoffie.

Koffie barbecue-saus.



Menugang: Saus
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

½ kp azijn, cider-
2 el chilipoeder
½ kp espresso, sterke
1 kp ketchup, tomaten-
2 tn knoflook, gepeld en
geplet
2 el komijn, gemalen
2 el mosterd, hete droge
(gemengd met 1 el
warm water)
3 pepers, chili-, ontpit
2 el saus,
Worcestershire-
½ kp suiker, lichte
bruine
1 ui, gepeld en
fijngehakt (ca. 1 kp)

Bereiding.

Doe de sterke espresso, tomatenketchup, ciderazijn, bruine suiker, ui, knoflook, chili pepers, droge mosterd, Worcestershire-saus, komijn, en chilipoeder in een kleine pan.

Roer het geheel goed door elkaar.

Breng het mengsel aan de kook op een matig-hoog vuur.

Verlaag het vuur en laat de saus gedurende 20 min. sudderen.

Haal de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.

Pureer vervolgens de saus in een blender of keukenmachine.

Tips:

- Gebruik de koffie barbecue-saus als marinade of als saus bij gegrilde of gebakken varkensvlees, rundvlees, of kip.
- De saus is ca. 2 weken houdbaar, mits deze is afgedekt en in de koelkast bewaard wordt.

Bereidingstijd: 20 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

Koffie cheesecake (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

50 g boter
3 eieren
1 kp koffie, Senseo-,
sterke
1 pk koffieleutjes
3 el maïzena
700 g ricotta
130 g suiker
- suiker, spin-, voor de
garnering
1 zk suiker, vanille-

- springvorm (Ø 21 cm)
voor de Avance Airfryer
- springvorm (Ø 19 cm)
voor de Viva Airfryer

Bereiding.

Maal 2/3 van het pak koffieleutjes tot poeder met de keukenmachine.
Smelt in een pannetje de boter en meng hier de gemalen koffieleutjes door.
Klem in de springvorm die in je Airfryer past een bakpapiertje zodat de taart makkelijker lost.
Strijk het koekjes mengsel over de bodem en druk het een beetje aan.
Maak een kop sterke Senseo-koffie.
Sla, wanneer de koffie een beetje is afgekoeld de ricotta en de maïzena luchtig met de keukenmachine.
Meng er de afgekoelde koffie doorheen.
Meng de eieren er 1 voor 1 snel kloppend doorheen.
Vul de taart af met de vulling.
Wikkel aluminiumfolie over de vorm.
Bak de cheesecake af in de airfryer (140 C-50 min.).
Laat wat spinsuiker smelten in een pannetje en meng hier een paar rode druppels kleurstof doorheen.
Maak mooie slierten op wat vetvrij papier en garneer er de taart mee af naar eigen keuze.

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

Koffie crème brûlée.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

6 eieren, middelgrote
100 ml espresso
2 tl kardemom, gemalen
150 ml melk, volle
250 ml room, slag-,
verse
70 g suiker, kristal-,
fijne
50 g suiker, riet-

- crème brûléebrander
- ovenschaal
- ovenvaste schaaltes
(Ø 10 cm)
- vershoudfolie

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Zet de espresso en laat die afkoelen.
Splits de eieren (de eiwitten worden niet gebruikt).
Klop de eidooiers los met de fijne kristalsuiker en de kardemom.
Roer de afgekoelde koffie, de slagroom en de melk erdoor tot alles goed is gemengd.
Zet de ovenschaaltjes in de ovenschaal en schenk het mengsel voorzichtig in de schaaltes.
Schenk kokend water in de ovenschaal tot $\frac{1}{4}$ onder de rand van de schaaltes en zet hem in de oven.
Laat de crème in 45-50 min. stollen (au bain-marie).
De crème mag nog een beetje wiebelen in het midden.
Neem de braadslede voorzichtig uit de oven.
Haal de schaaltes uit de ovenschaal en laat ze in 30 min. afkoelen tot kamertemperatuur.
Dek ze daarna af met vershoudfolie en zet ze min. 3 uur in de koelkast.

Afwerking:

Neem de schaaltes uit de koelkast en bestrooi met de rietsuiker.
Brand met een brûléebrander de gesuikerde bovenkant tot het karamelliseert en knapperig wordt.
Serveer de koffie crème brûlée direct.

Tips:

- Geen brûléebrander? Verwarm bij de grill van de oven voor op de hoogste stand. Neem de crème uit de koelkast en bestrooi met de rietsuiker. Zet de schaaltes boven in de oven onder de grill en laat ze in 5-10 min. karamelliseren. De crème brûlée wordt door de warmte van de oven dan wel weer meer vloeibaar.
- Je kunt het dessert helemaal voorbereiden en de crème brûlée afgedekt 2 dagen in de koelkast bewaren.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 50 min.
Wachttijd: 3½ uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 465
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: 33 g
Natrium: 40 mg
Vet: 33 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 19 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: - g

Koffie met 5 spice-room.



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

Ingrediënten

½ tl 5-spice, Chinese
4 kp koffie
125 ml room, slag-
2 tl suiker, kristal-, fijne

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 119
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 4 g
w/v suikers: 3 g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Doe de slagroom, suiker en 5-spice specerijen in een kom.

Klop de slagroom met een garde lobbig.

Schep de 5 spice-room op de koffie en serveer.

Tip:

Gebruik in de plaats van 5-spice eens kaneelpoeder.

Koffie-ijs met espresso en mokka-boontjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

4 kp espresso, hete
4 espressosticks
2 el likeur, koffie-
250 ml melk, volle,
gecondenseerde
4 mokka-boontjes
375 ml room, slag-,
verse

- diepvriesbak (ca. 1 l)
- ijsbolletjestang

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 10-12 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 570
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 43 g
w/v suikers: 43 g
Natrium: 120 mg
Vet: 40 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 26 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de slagroom, de gecondenseerde melk, de espressopoeder en de likeur in een kom. Klop het mengsel met een handmixer in ca. 5 min. op de hoogste stand stijf. Schep het mengsel in de diepvriesbak. Doe de deksel erop en laat het mengsel in 10-12 uur bevriezen. Schep met de ijsschep een bolletje ijs in een koffiekopje. Schenk in elk kopje een sterke espresso. Serveer de koffie direct met de mokka-boontjes eroverheen.

Tips:

- In plaats van koffielikeur kun je ook amaretto, frangelico of een andere likeur gebruiken die je lekker vindt. Of gebruik iets zonder alcohol, zoals karamelsiroop.
- In de vriezer kun je het ijs 1 maand bewaren.

Koffiegranita met amandel en bosbessen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Keff & Dessing

Ingrediënten

4 el amandelen,
geschaafde
200 g bessen, bos-
4 bol ijs, room-
200 ml Espresso, sterke
110 g suiker, palm- (of
bruine basterdsuiker)
1 stk vanilla, merg van
300 ml water

Bereiding.

Verwarm de espresso en het water in een steelpan op een laag vuur.
Voeg de suiker toe en laat de suiker al roerend goed oplossen.
Schraap de merg uit het vanillestokje.
Voeg dit samen met het stokje toe aan de koffie.
Warm het koffiemengsel nog even door.
Verwijder het vanillestokje.
Giet de koffie in een laag (bak)blik en zet dit in de vriezer.
Haal het bakblik na 30 min. uit de vriezer.
Roer de koffie door met een vork; zorg dat je ook de ijskristallen aan de randen goed los schraapt.
Herhaal dit elke 20 min., tot alles bevroren is en je mooie grove ijskristallen hebt.
Roer tot slot nog een keer goed om.
Serveer de granita in schaaltes met een bol roomijs (of een toef slagroom), de bosbessen en het amandelschaafsel.

Tip:

- Vervang de bosbessen eens door bramen of zwarte bessen.
- Voeg aan het koffiemengsel eens 2 el koffielikeur toe.

Bereidingstijd: 10 min.

Vriestijd: 2 uur

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

Laagjesnagerecht met kwark.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Weight Watchers

Ingrediënten

2 el Amaretto (of Tia Maria)
1 el cacao poeder
125 ml espresso
1 bk frambozen
250 g kwark (0% vet)
16 lange vingers
1 el suiker
½ kl vanille-essence
4 el yoghurt (0% vet)

Bereidingstijd: 45 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.

Meng de kwark, yoghurt, suiker en vanille-essence goed door elkaar.
Meng de koffie met de Amaretto.
Doop de lange vingers in de Amaretto-koffie.
Leg een laagje lange vingers op de bodem van 4 glazen.
Schep wat kwarkmengsel op de lange vingers.
Leg een laagje frambozen op het kwarkmengsel.
Herhaal dit tot alles is verdeeld.
Eindig met een laagje kwark.
Zet de glazen minstens 30 min. in de koelkast.
Strooi voor het serveren wat cacao poeder over de kwark.

Latte tiramisu met koekkruiden.



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

Ingrediënten

1 tl cacao poeder
½ tl koekkruiden
125 g mascarpone
4 zk Nescafé Latte Macchiato
100 ml room, slag-
2 el suiker
1 zk suiker, vanille-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 332
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: - g
Natrium: 101 mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop met de mixer de mascarpone met de slagroom, de suiker en de vanillesuiker tot een stevige crème.

Bereid in 4 hittebestendige glazen de zakjes latte macchiato volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Schep de mascarpone room op de koffie.

Meng de cacao poeder met de specerijenmix voor koek & speculaas en strooi dit met een theezeeffje op de koffie.

Tip:

Voeg er nog een scheutje amaretto (drank) aan toe.

Luchtig koffie-ijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: AllerHande 2005-6

Ingrediënten

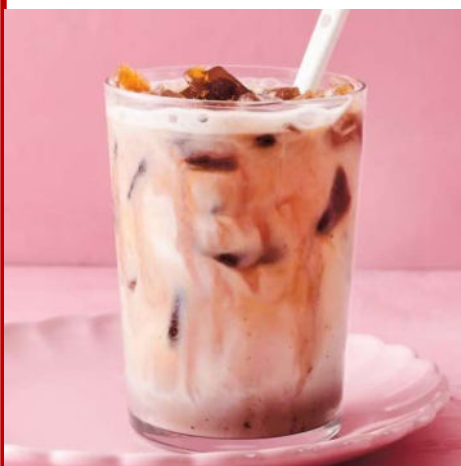
4 eierdooiers (of 2 cp
eigeel, gepasteuriseerd)
12 koekjes, amandel-,
Italiaanse
100 ml koffie, espresso-
, afgekoeld
1 el likeur, koffie-
250 g mascarpone
100 g suiker, basterd-,
donkere

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 560
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 41 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 39 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng in een ruime pan een flinke laag water aan de kook.
Klop in een hittebestendige kom de dooiers met de suiker, espresso en likeur met mixer los.
Hang de kom boven het kokende water en blijf het mengsel kloppen tot de massa dik en schuimig wordt.
Neem de kom uit de pan en laat de massa ca. 1 uur afkoelen.
Klop de mascarpone los en schep deze luchtig door het espresso-dooiermengsel.
Schep het mengsel in koffiekopjes of stevige glazen en zet deze 2 uur afgedekt in de diepvries.
Geef de amandelkoekjes er apart als 'lepeltje' bij.

Makkelijke ijskoffie.



Menugang: Drankje,
tussendoortje

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

200 ml chocodrink,

(soja-)

½ tl kaneel

300 ml koffie

2 el siroop, ahorn-

500 ml sojadrink

1 deegroller

4 glazen (inhoud 300
ml)

1 ijsblokjesvorm

Bereiding.

Schenk de koffie in de ijsblokjesvorm.

Zet de vorm min. 4 uur in de vriezer tot de koffie bevroren is.

Klop de sojadrink met een garde schuimig in een maatbeker en verdeel die over 4 glazen. Verdeel de ahornsiroop en de kaneel over de glazen.

Haal de koffie-ijsblokjes uit de vorm, doe ze in een schone theedoek of een plastic zakje en crush de ijsblokjes met een deegroller of ander zwaar voorwerp.

Verdeel het gecrushte koffie-ijs over de glazen.

Verdeel de sojachocodrink over de 4 glazen.

Roer de glazen door met een lange lepel en serveer ze.

Bereidingstijd: 10-15 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: 240 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 105

Eiwit: 6 g

Koolhydraten: 13 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 3 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Malibu crèmekoffie.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 8-10
Sterren: ***
Bron: Koffierecepten

Ingrediënten

4 el ananassap
6 dl koffie, sterke, hete
100 g kokos, gedroogde
6 dl melk
4 el rum, witte

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.

Verhit de melk, ananassap en kokos tot de vloeistof romig wordt.
Zeef het mengsel (niets weggooien!!!).
Zet de vloeistof even weg.
Rooster de kokos (uit de zeef) licht onder de grill.
Vermeng de hete koffie met de kokosmelk.
Roer de witte rum door de koffie.
Giet de koffie in voorverwarmde kopjes.
Strooi wat geroosterde kokos over de kopjes.

Meringata-stracciatella met espressocrème.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: Boodschappen.nl
2019-09

Ingrediënten

125 g chocolade, puur
200 ml crème fraîche
5 eiwitten
125 g mascarpone
2 zk oploskoffiepoeder,
voor espresso
1 el suiker, poeder-
275 g suiker, tafel-,
fijne

Benodigd

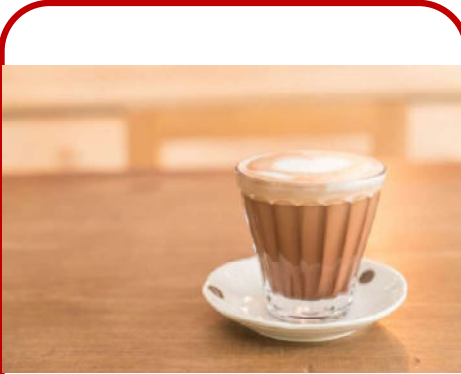
- Bakplaat met bakpapier

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 60 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 500
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 58 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 17 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 100°C.
Klop de eiwitten 1 min. met een mixer op middelhoge stand in een vetvrije kom.
Verhoog de snelheid van de mixer zodra het eiwit schuimig wordt en het volume toeneemt.
Voeg al kloppend geleidelijk de suiker toe en klop het schuim tot stevige witte pieken.
Schep met 2 lichtvochtige eetlepels ca. 18 mooie hoopjes van Ø 5-6 cm met tussenruimte op het bakpapier.
Droog het schuim ca. 1 uur in de oven (laat het schuim niet verkleuren).
Laat ze afkoelen en neem ze van het bakpapier.
Klop intussen de crème fraîche op en meng er de mascarpone, het koffiepoeder en de poedersuiker door.
Zet eventueel in de koelkast.
Leg wat schuimbollen als bodem op een schaal.
Plak de rest van de bollen royaal met de espressocrème tot een piramidevorm op elkaar.
Schaaf er de chocolade vlak voor het serveren over.

Mokka.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Koffierecepten

Ingrediënten

100 g chocolade, puur
- chocoladeboontjes
2 dl koffie, sterke, hete,
zwarte
2 el likeur, Kahlua-
6 el slagroom, licht
geklopt

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.

Laat de chocolade voorzichtig, zonder aanbranden, smelten in een pan. Voeg langzaam de likeur en de zwarte hete koffie toe aan de gesmolten chocolade. Verwarm het mengsel geleidelijk. Giet de mokka in 2 voorverwarmde cognac- of koffieglazen. Schep de slagroom op de hete mokka. Versier de mokka met enkele chocoladeboontjes.



Mokka kotjot.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Frenk Mikkers

Ingrediënten

- ijsklontjes
- koffie
- likeur, mokka-
- melk, koffie-
- siroop, 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.

Zet op normale wijze koffie en laat die afkoelen.

Doe in een mix-kom of shaker de afgekoelde koffie, een scheutje koffiemelk, een flinke scheut vanillesiroop en mokkalikeur en mix of schud alles goed door elkaar.

Schud de shaker, giet de mokka kotjok in longdrinkglazen en vul het aan met ijsklontjes.

Neve fondante.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Illy

Ingrediënten

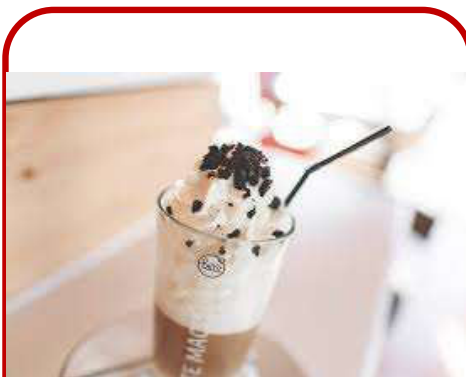
- cacao poeder
50 ml espresso
30 ml melk, chocolade-,
warme
50 ml melk, volle, verse

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 chocolademelk en doe deze in een glas.
Bereid een (dubbele) espresso direct in het glas.
Schuim (bijv. m.b.v. een melkschuimer) ondertussen de melk op.
Strooi voordat je begint te schenken eerst wat cacao poeder over de chocolade-espressomix.
Schenk de opgeschuimde melk uit en vul tot de rand van het glas.

Oreo® latte macchiato.



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

Ingrediënten

- chocolade, pure,
stukjes
30 ml espresso
150 ml melk, volle
1 Oreo® koekje
- room, slag-
20 ml siroop, Monin
Chocolate Cookies

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.

Voeg de siroop en de melk samen in een kan en schuim op.

Schenk vervolgens uit in een glas tot 2/3 van de hoogte.

Verdun de espresso iets met water en schenk deze na ongeveer 40 sec. voorzichtig in het midden van het schuim.

Garneer met een toef slagroom, de stukjes chocolade en het Oreo® koekje.

Paaskoffie.



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

Ingrediënten

200 ml advocaat
500 ml koffie,
versgezette
- nootmuskaat, gemalen
100 ml slagroom
½ el suiker, poeder-

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.

Verdeel de advocaat over 4 koffieglazen.
Klop daarna de slagroom met de poedersuiker stijf.
Schenk vervolgens de hete koffie voorzichtig over de bolle kant van een lepel erop, zodat de advocaat in een laag onderin de glazen blijft.
Verdeel daarna de slagroom over de glazen en bestuif het tenslotte met een beetje nootmuskaat.

Paaskoffie met advocaat.



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

Ingrediënten

200 ml advocaat
500 ml koffie, vers
gezette
- nootmuskaat, gemalen
½ el poedersuiker
100 ml 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

Bereiding.

Verdeel de advocaat over 4 koffieglazen.
Klop daarna de slagroom met de poedersuiker stijf.

Schenk vervolgens de hete koffie voorzichtig over de bolle kant van een lepel erop, zodat de advocaat in een laag onderin de glazen blijft.
Verdeel daarna de slagroom over de glazen en bestuif het tenslotte met een beetje nootmuskaat.

Paaskoffie met anijslikeur.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

6 el anijslikeur
(Sambuca)
1 mp anijspoeder
6 kp koffie, hete, vers
gezette
±30 koffiebonen
200 ml room, slag-
6 tl suiker, bruine suiker

Bereiding.

Klop de slagroom met het anijspoeder stijf.
Verhit vervolgens de Sambuca met de bruine suiker.

Verdeel het mengsel over de 6 koffiekopjes.
Voeg de vers gezette koffie toe.
Schep op ieder kopje de slagroom en garneer met de koffieboontjes.

Tip:

Vervang de koffieboontjes door chocolade-koffieboontjes.



73

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

Paaskoffie met vanille.



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

Ingrediënten

1 tl vanille-essence
0,4 l melk
4 el suiker, vanille-
0,4 l koffie, filter-, vers
gezette
4 el suiker, bruine

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 melk al roerend met het de vanille-essence en de vanillesuiker (niet laten koken).
Schuim vervolgens het melkmengsel op met een handklopper.

Vul 4 glazen tot de helft met de vers gezette koffie.

Voeg een toef warm vanille-melkschuim toe.
Bestrooi met de bruine suiker en serveer.

Pavlova met koffiocrème en kersen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ****
Bron: Makro

Ingrediënten

2 tl azijn, witte
1 tl cacao
100 g chocolade, pure
6 st eiwit
4 el espresso
600 g kersen, amarene,
op siroop
2 tl maïzena
750 ml room, slag-
400 g suiker, kristal-
3 el suiker, vanille-

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 286
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 23 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 21 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 120°C.
Knip 3 cirkels van bakpapier (dit wordt de grootte van de taart).
Klop de eiwitten stijf tot er pieken ontstaan.
Voeg ¼ deel van de suiker toe tot dit is opgenomen en herhaal dit 2 keer.
Voeg de maïzena en azijn toe en klop weer stijf.
Klop het laatste deel van de suiker door het eiwit.
Leg de bakpapiercirkels op een bakplaat.
Verdeel het eiwit over de cirkels.
Bak het eiwit 30 min. in het midden van de oven (120°C).
Zet na 30 min. de oven op 100°C en bak nog 1½ uur (de Pavlova is gaar als het bakpapier makkelijk loslaat van de bodem).
Zet de oven uit en laat de Pavlova afkoelen in de oven met de deur op een kier.
Klop de slagroom met de espresso en de vanillesuiker stijf.
Zeef de kersen en laat ze goed uitlekken.
Vang de siroop op en laat deze inkoken tot honingdikte (wordt de saus te dik, voeg dan een beetje water toe).
Maak de taart voor het serveren af.
Leg 1 gebakken eiwitschuim op een schaal en besmeer die grof met espressoroom.
Verdeel hierover 1/3 deel van de kersen.
Herhaal dit met de overige twee lagen.
Besprenkel met de ingedikte siroop.
Garneer de schuimtaart met geschaafde chocolade en cacao-poeder.

Wijntip:

Elysium black muscat.

Pumpkin spice latte.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: AllerHande

Ingrediënten

180 ml espresso
1 tl gember, gemalen
2 tl kaneel
½ tl kruidnagel, gemalen
750 ml melk, volle
½ tl nootmuskaat, gemalen
200 g pompoenblokjes, koelverse
250 ml room, slag-, verse
4 el suiker, kristal-, fijne
1 tl vanille-extract

- fijne zeef
- staafmixer

Bereiding.

Kook de pompoenblokjes in een klein laagje water op een laag vuur in 15 min. gaar. Pureer ze daarna met de staafmixer glad en zeef het mengsel met de fijne zeef, zodat een dunne puree overblijft. Meng ondertussen de kaneel, de gember, de kruidnagel en de nootmuskaat tot een egaal mengsel, dit is de pumpkin spice. Klop de slagroom stijf met ¼ van de suiker. Verwarm de melk met de rest van de suiker en 4 el pompoenpuree op een middelhoog vuur al roerend tot de melk bijna kookt. Zet het vuur uit en roer het vanille-extract en de pumpkin spice erdoor. Giet het mengsel voorzichtig in de blender (of gebruik de staafmixer) en pulseer enkele malen om het drankje luchtig te maken. Doe de pumpkin spice latte in 4 glazen. Verdeel er voorzichtig de koffie en daarna de slagroom over. Bestuif met wat kaneel en serveer meteen.

Tip:

Gebruik de rest van de pompoenstukjes in een soep.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 385
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 22 g
w/v suikers: 21 g
Natrium: 120 mg
Vet: 29 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 19 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Red mocha.



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

Ingrediënten

- chocoladeschilfers
- 2 cl cranberrysiroop
- espresso
- ijsschilfers
- melkschuim
- moccabonen
- room

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.

Een heerlijk zoet, koud koffierecept voor de zomer. Dit koffierecept, opgezet in samenwerking met Melitta, is perfect voor de zomerse dagen.

Klop de room stijf.

Giet de cranberrysiroop in een glas.

Voeg de ijsschilfers toe.

Maak melkschuim in een melkschuimer.

Zet een kopje espresso.

Giet de espresso langzaam in het glas.

Voeg het melkschuim en wat slagroom toe.

Versier het geheel met enkele moccabonen en chocoladeschilfers.

Ristretto.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Koffiebean.nl en
KoffieEnThee.eu

Ingrediënten

- Arabica/Robusta
espresso melange

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.

Een ristretto is bijna gelijk aan een espresso. Het verschil zit in de hoeveelheid water die gebruikt wordt om de ristretto te zetten. In het verleden was de doorlooptijd van een ristretto de helft van die van een espresso, maar was de hoeveelheid water gelijk. Het voordeel hiervan was, dat er meer smaken mee kwamen tijdens het filteren, maar minder cafeïne. Tegenwoordig wordt de ristretto net even anders gemaakt. Eigenlijk is de bereidingswijze bijna gelijk aan het maken van een perfecte espresso. Maar waar je bij een espresso 30 ml water nodig hebt, gebruik je voor de ristretto maar 15 ml. De doorlooptijd blijft wel gelijk. Het resultaat is dan de ristretto welke een vollere, meer aromatische smaak heeft.

Een perfecte ristretto kan het beste gemaakt worden met een espresso- of pistonmachine. Deze machines zijn echter vaak ingesteld om water door het piston te persen voor de hoeveelheden van koffie of espresso. Een ristretto is vaak geen keuzemogelijkheid. Het is wel een mogelijkheid om de waterstroom vroegtijdig te onderbreken, waardoor er nog een ristretto gezet kan worden. Mocht deze mogelijkheid er niet zijn, dan kan het kopje altijd vroegtijdig weggehaald worden. Dit zal qua hoeveelheid water een beetje natte vingerwerk zijn, maar het werkt wel als tweede keuze. Deze laatste mogelijkheid werkt ook wel bij halfautomaten die niet voor geprogrammeerd zijn om een perfecte ristretto te maken.

Formule voor het maken van een perfecte ristretto:

6,5-7 g gemalen koffie
11-14 sec. doorlooptijd
9-16 bar luchtdruk
92-96 graden Celsius water

Rode vruchtenkoffie.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Johan Drenth,
Toprecepten.nl

Ingrediënten

- ijsblokjes
 $\frac{3}{4}$ l koffie, sterke,
afgekoelde
- suiker
2 dl vruchten, rode
(aarbeien, bessen,
kersen), gepureerd

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.

Vermeng de koffie met de rode vruchten.
Voeg suiker naar smaak toe.
Serveer de koffie op ijsblokjes.

Tip:

Lekker bij de BBQ.

Rosbief met koffiesaus.



**Menugang: Hoofd-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

120 g bloem, patent-
50 g boter
3 tn knoflook
100 ml koffie, espresso,
sterke
150 ml olie, olijf-
- peper
1½ kg rosbeef
4 tk rozemarijn, verse
5 tk tijm, verse
1 ui, grote, grof
gesneden
3 dl water
- zout

Bereidingstijd: 2 uur
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.

Verhit de boter met de olie in een braadpan.
Bestrooi de rosbeef met zout en peper.
Leg het vlees voorzichtig in de pan en braad het
aan alle kanten mooi egaal bruin.
Voeg de grof gesneden ui, de knoflookteentjes,
de tijm en de rozemarijn toe.
Doe de deksel op de pan en laat het vlees 1-1½
uur sudderen.
Keer het vlees regelmatig om, maar prik er niet
in, want dan wordt het snel droog.

Koffiesaus:

Neem het vlees uit de pan en zeef de jus.
Giet de jus weer terug in de pan en voeg de
koffie toe.
Breng de jus aan de kook.
Gebruik een gedeelte van het water om een roe
met de patentbloem te maken.
Roer dit geheel goed door om klonteren te
voorkomen.
Giet het overige gedeelte van het water bij de
jus.
Bind de jus al roerende met de roe van
patentbloem en water.
Breng de jus op smaak met peper en zout.

Schrobbelèr espresso.



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

Ingrediënten

- cacaopoeder
50 ml espresso, vers
gezette
(1 mini-stroopwafeltje
of ander koekje)
- room, slag-
50 ml Schrobbelèr
- siroop, karamel- of
chocolade-

- (Schrobbelèr)
espresso glas

Bereiding.

Warm de Schrobbelèr kort op met een stoompijpje
(mocht je deze niet hebben kun je Schrobbelèr op
kamertemperatuur gebruiken).

Vul het glas tot halverwege het logo met Schrobbelèr
(50 ml) en vul het vervolgens af met een kopje
espresso (50 ml).

Doe daar een mooie toef slagroom bovenop en
garneer de espresso met bijvoorbeeld cacao poeder
of karamel- of chocoladesiroop.

81

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

Schrobbelèr ijskoffie.



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

Ingrediënten

50 ml espresso, verse
- ijsblokjes of crushed
ice
- karamelsaus
50 ml melk, (volle),
koude
50 ml Schrobbelèr
- slagroom

- glas, hoog (±250 ml)

Bereiding.

Neem een hoog glas (± 250 ml inhoud) en vul deze voor 1/3 met de ijsblokjes.
Giet de verse (evt. afgekoelde) espresso erbij en roer het even goed door.
Voeg de Schrobbelèr toe en vervolgens de melk.
Giet er een vleugje karamelsaus bij.
Top hem af met slagroom voor de lekkere trek.
Je kunt hem natuurlijk nog verder decoreren met karamelsaus en/of cacao poeder.

Tip:

Heb je een shaker tot je beschikking?

Bovenstaande kan ook eenvoudig in een shaker of zelfs blender gemaakt worden. Je doet dan alle ingrediënten (zonder de slagroom) in de shaker of blender en mixt het geheel 30 sec., giet het in een hoog glas en top het af met de 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

Sinaasappelkoffie 1.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Johan Drenth,
Smakelijk recept

Ingrediënten

- (Grand Marnier)
- ijsblokjes of geschaafd
ijs
1 snf kaneelpoeder
½ l koffie, sterke
1 snf kruidnagelpoeder
100 ml room
½ l sinaasappelsap
- (suiker)

Bereiding.

Klop de room stijf.
Zet sterke koffie met een snufje kaneelpoeder
en een snufje kruidnagelpoeder.
Meng de koffie met de sinaasappelsap.
Voeg evt. wat suiker toe aan de koffie.
Laat de koffie goed koelen.
Serveer de koffie over ijsblokjes of geschaafd
ijs.
Voeg evt. een scheutje Grand Marnier toe aan
de koffie.
Chep er wat slagroom op.

Tip:

Zeer geschikt als drankje bij de BBQ.

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

Smoothie met dadel, koffie en cacao.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2020-03

Ingrediënten

200 ml amandeldrink, ongezoet
1 banaan
½ el cacao poeder
50 g dadels, zonder pit
3 el espresso, afgekoeld

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 285
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 61 g
w/v suikers: 54 g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 6 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Doe de banaan, de dadels, het cacao poeder, de amandeldrink en de espresso in de smoothie-maker.

Pureer in 30 sec. tot een gladde smoothie.

Tip:

Pureer voor een iced coffee-versie 4 ijsblokjes mee.

Spanish coffee 43.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2020-03

Ingrediënten

¼ tl kaneel
500 ml koffie, vers-
gezette
200 ml Licor 43
125 ml room, slag-
1 tl suiker, kristal-, fijne

4 hittebestendige
glazen

Bereiding.

Doe de slagroom en de suiker in een kom en klop het met een garde lobbig. Schenk in de 4 hittebestendige glazen elk 50 ml Licor 43 en schenk er 125 ml hete koffie bij. Schep de lobbige slagroom op de koffie, bestrooi die met een beetje kaneel en serveer de koffie direct.

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 257
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 17 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Sparkling ginger espresso.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Peeze

Ingrediënten

30 ml espresso
3 frambozen
60 ml Ginger Ale
- ijsblokjes
1 tk rozemarijn

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.

Vul een cocktailshaker voor 2/3 met ijsblokjes.
Shake de espresso samen met 2 frambozen.
Schenk 60 ml Ginger Ale in het glas.
Schenk de espresso er voorzichtig bij.
Gebruik eventueel een zeefje om te voorkomen dat er stukjes framboos worden mee geschonken.
Garneer met een prikker met een framboos en een takje rozemarijn.

Stoofpeertjes met koffie en kaneel.



Menugang: Bij-, nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

½ citroenschil
1 kaneelstokje
3 kp koffie
6 peertjes, stoof-,
geschild met steeltje er
aan
1 steranijs
3 el suiker, fijne

Bereidingstijd: 120 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.

Leg de stoofpeertjes in een pan met dikke bodem, waar ze precies inpassen. Voeg de koffie, kaneelstokje, steranijs, citroenschil en suiker toe. Vul de pan verder met koud water tot de peertjes net niet onder staan. Breng het geheel langzaam aan de kook. Laat de stoofpeertjes vervolgens afgedekt, op een laag vuur, 2 uur koken. Controleer na 2 uur of de peertjes gaar zijn. Zo niet, de kooktijd verlengen tot ze wel gaar zijn. Verwijder de steranijs en laat de stoofpeertjes in het kookvocht afkoelen. Haal ze, nadat ze zijn afgekoeld, uit het kookvocht. Kook het kookvocht daarna in tot ze licht stroperig is (voeg evt. nog wat extra suiker toe).

Tip:

Heerlijk bij wild en gevogelte.

Tia flat white Russian



Menugang: Drankrecept
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ****
Bron: CooleSuggesties.nl,
Peeze

Ingrediënten

- cacaopoeder
- ijsklontjes
30 ml koffie (espresso)
30 ml melk, koude
8 tl suiker, basterd-
25 ml rum
25 ml Tia Maria

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.

Schenk de Tia Maria, de rum, de espresso en de bruine basterdsuiker in een tumbler.
Voeg wat ijsklontjes toe en roer alle ingrediënten goed door elkaar.
Schenk zachtjes de koude melk bovenop de cocktail.
Besprenkel de cocktail met wat cacaopoeder voor de perfecte finish.

Tonijntartaar met pruimen en koffielikeur.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

20 cl koffielikeur/-siroop
- peper
20 g pijnboompitten
50 g pruimen
500 g tonijnfilet
- zout

Bereidingstijd: 20 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 pruimen in een kom.
Dompel ze volledig onder water.
Laat ze gedurende 2 min. in de magnetron op 700 watt wellen.
Laat de pruimen vervolgens uitlekken en hak ze in fijne stukjes.
Maak de tonijn schoon.
Snijd deze in kleine blokjes van 5 cm.
Schil de gember en snijd deze in kleine blokjes van ongeveer 1 cm.
Meng de tonijn met de pruimen, de pijnboompitten en de gember.
Voeg naar smaak peper en zout toe.
Giet de koffielikeur in een klein pannetje en breng deze aan de kook.
Laat de koffielikeur tot de helft inkoken en vervolgens afkoelen.
Leg een portie tonijntartaar in het midden van het bord en versier vervolgens met de ingekookte, afgekoelde koffielikeur.

Serveertip:

Serveer met vers gebakken stokbrood.

Tropenkoffie.



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

Ingrediënten

8 ijsblokjes, stuk
geslagen
4 dl koffie, sterke,
koude
1-2 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.

Doe het ijs in een mixer.
Voeg de koffie toe aan het ijs.
Voeg de suiker toe aan de koffie.
Klop de koffie tot het schuimig en luchtig is.
Serveer de tropenkoffie in hoge glazen.

Vanille cappuccino.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Allergie kookboek

Ingrediënten

100 ml koffie, sterke
½ l melk
1 vanillestokje

Bereidingstijd: 5 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.

Vul 4 koffiekoppen met heet water om ze voor te verwarmen.

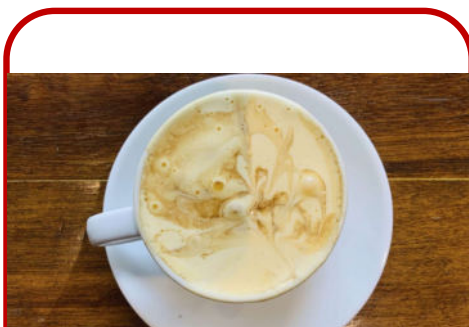
Snijdt het vanillestokje in de lengte open en schraap met de punt van een scherp mesje het merg er uit.

Schenk de melk samen met het vanillemerg in een pan en laat het geheel warm worden (niet aan de kook brengen).

Klop met een garde (of gebruik een speciale melkschuimer) stevig schuim van de vanillemelk.

Giet het warme water uit de koffiekoppen, zet de koffie en schenk ze in de koffiekoppen. Schep het vanillemelkschuim op de koffie.

Vietnamese eierkoffie - cà phê trứng.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: o.a. EiEiEi.nl,
KoffieBean.nl, NI.Love-
Eat-Cook.com

Ingrediënten

2 eidooiers
2 kp koffie, sterke
3 el melk,
gecondenseerde
1 tl suiker
1 zk suiker, vanille-

Bereidingstijd: 5 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:

Zet de koffie.
Klop het eigeel in ongeveer 5 min. romig en lichtgeel van kleur.
Voeg de suiker en de vanillesuiker toe en klop nog even door.
Voeg de gecondenseerde melk toe en een theelepel van de koffie.
Schenk de koffie in twee kopjes en voeg het schuimige eiermengsel toe als topping..

Tip:

Vries de eiwitten in voor later gebruik.

Let op!!!

In dit drankje worden rauwe eieren gebruikt. Het consumeren hiervan wordt afgeraden voor kinderen, zwangere vrouwen of mensen met een verlaagde weerstand.

Wiener melange.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

25 g chocolade, extra
pure
4 eidooiers
200 ml koffie, sterke
300 ml melk, volle
125 ml room, slag-
1 el suiker, basterd-,
donkere

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 227
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 10 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding:

Klop de slagroom met een garde lobbij.
Doe de koffie en de melk in een steelpan en
breng tegen de kook aan.
Doe de eidooiers met de basterdsuiker in een
maatbeker.
Schenk er het hete koffie-melkmengsel al
kloppend met een garde langzaam bij.
Verdeel de Wiener melange over 4 hitte-
bestendige glazen of mokken.
Schep er de slagroom op en rasp de chocolade
over de slagroom.

Tip:

Vries de eiwitten in voor later gebruik.

Let op!!!

*In dit drankje worden rauwe eieren gebruikt.
Het consumeren hiervan wordt afgeraden voor
kinderen, zwangere vrouwen of mensen met
een verlaagde weerstand.*

Zabaglione met koffie.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: D.C. Klos

Ingrediënten

2 el citroenrasp
4 eidooiers
½ kp koffie, heel sterke
1 brgls koffielikeur (Tia Maria of Bailey's Cream)
1 snf nootmuskaat
50 g suiker, kristal-, fijn

Voor de garnering:

- cacao poeder
- room, slag-, geklopte

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:

Klop de eidooiers met de suiker tot het goed is gemengd.
Verwarm de kom au bain marie tot 45-50°C.
Voeg al kloppend de koffie, de likeur, nootmuskaat en de citroenrasp toe.
Blijf kloppen tot de substantie romig is.
Schenk over in warme coupes en garneer met slagroom en cacao poeder.

Tip:

Serveer de zabaglione ook eens met chocolade-ijs of een andere smakelijke saus in plaats van slagroom.

Zeeduivel met koffiemarinade.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

2 citroenen
1 cm gemberwortel
1 el koffie, sterke, zwarte
1 bs koriander, verse
1 bs lente-uitjes
- olie, olijf-
- peper
4 tomaten
800 g zeeduielfilet
- 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:

Een superlekker gerecht; origineel en tongstrelend. Een gerecht voor speciale gelegenheden, waar je ongetwijfeld hoge ogen zult gooien.

Snijd de filets in porties.
Schil de gemberwortel en snijd hem in julienne reepjes.
Haal de zaadjes uit de groene peper en snijd deze eveneens julienne.
Snijd de lente-uitjes in ringetjes.
Leg de vis op een schaal.
Bedek de vis met het citroensap, de gember, groene peper en verse koriander.
Bestrooi met zout en peper.
Marineer de vis circa 2 uur in de koelkast.
Snijd de tomaten in plakjes.
Bedek de bodem van een serveerschaal met de tomaat.
Leg de gemarineerde zeeduivel erop.
Meng de koffie met de vismarinade en schenk deze over de vis.
Garneer met de lente-uitjes en sprenkel er wat geurige olijfolie over.

Zen coffee break.



**Menugang: Drank,
nagerecht**
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

4 eierdooiers
2 kp espresso
80 g siroop, suiker-
150 g room, slag-

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:

Mix alle ingrediënten met een mixer.
Giet het in 2 grote koffiebekers/-glazen.
Laat het 3 uur in de vriezer staan.
Serveer met een witte chocoladekrul.

Tip:

Gebruik voor dit recept bij voorkeur Milano-
koffiebonen.

Zuidzeekoffie.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Belgische
Personen: 2
Sterren: *
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

- chocolade, geraspte
2 el Crème de Banane
(30 ml)
2½ dl koffie, zwarte
2 el rum, witte (30 ml)
- slagroom, licht geklopt
1 el suiker, bruine (5 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

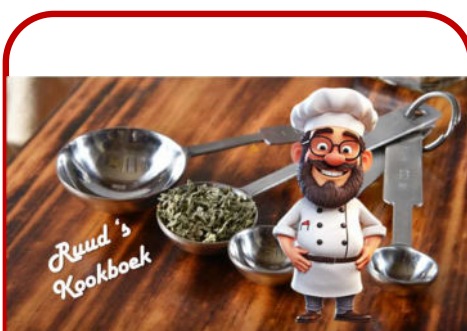
Bereiding.

Meng de Crème de Banane met de witte rum en de bruine suiker goed door elkaar.
Voeg de koffie toe aan het rum-mengsel.
Roer het koffiemengsel goed door elkaar.

Serveren:

Giet het mengsel in 2 verwarmde cognacglazen.
Giet de slagroom via de bolle kant van een lepel op de koffie.
Strooi de geraspte chocolade over de slagroom.

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

100

Compressed by

