



Ruud 's Kookboek

Koffierecepten III v0.5

Inhoudsopgave.

Bieten latte.....	3
Cappuccino caramel martini.	4
Ethnic moment.	5
French coffee.....	6
Sinaasappelkoffie 2.	7
Gebruikte afkortingen.....	8

Bieten latte.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1-2
Sterren: ***
Bron: Douwe Egberts

Ingrediënten

1 biet, rode, gekookte, kleine (ca. 100 g)
½ tl gemberpoeder
1 el honing
½ tl kaneel
400 ml melk, (amandel-)

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.

Snijd de rode biet in kleine blokjes.
Mix alle ingrediënten samen in een pannetje met de staafmixer tot een gladde roze massa.
Zet het pannetje op het vuur en breng het aan de kook.
Zeef vervolgens de vloeistof en schenk het in je glas.
Geniet van deze heerlijke Bieten latte.

Tip:

Voeg evt. een vers gezette espresso toe aan je Bieten latte voor een extra kick.

Cappuccino caramel martini.



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

Ingrediënten

- cacaopoeder
2 espresso's (à 25 ml)
6 ijsblokjes
3 el karamelsiroop
6 koffiebonen
75 ml Luchino Exclusive
vodka (Gall & Gall)
100 ml melk, volle (of
opschuimmelk)

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.

Shake de espresso met de vodka, de karamelsiroop en de ijsblokjes goed los (of tot alles koud is). Schuim intussen de melk op in een melkopschuimer op de koude stand. Verdeel de inhoud van de shaker zonder de ijsblokjes over de champagnecoupees/martiniglazen en vul ze aan met de opgeschuimde melk. Bestrooi ze met cacao, leg op elke schuimlaag drie koffiebonen en serveer direct.

Tip:

Vervang de karamelsiroop eens door Monin Chocolate cookie siroop.

Ethnic moment.



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

Ingrediënten

2 rp chocolade
1 snf kaneel
2 tl room, slag-
2 kp Senseo Rio
1 tl 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.

Smelt de repen chocolade 'au bain-marie'.
Voeg de kaneel, de suiker, de slagroom en 2 kopjes
Senseo Rio toe.
Roer het goed door.

French coffee.



Menugang: Drank,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Gall & Gall

Ingrediënten

100 ml koffie, zwarte,
hete
40 ml likeur, Grand
Marnier, verwarmd
- room, slag-
(1 el suiker)

Bereiding.

Serveer de French coffee in een voorverwarmd glas.
Om het glas te verwarmen vul je het met kokend
water.

Laat het 10 min. staan om goed warm te worden.

Verwarm de Grand Marnier in een glas 15 sec. in de
magnetron (wees voorzichtig; laat het niet koken)!

Giet de Grand Marnier in een 'Irish Coffee'-glas.

Meng hierna de koffie en evt. de suiker in het glas.

Als laatste spuit of schep je de slagroom voorzichtig
bovenop het mengsel.

Meng de room niet door de koffie maar laat 'm hier
bovenop liggen.

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 2.



Menugang: Drank,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: SayWhat

Ingrediënten

1 kp koffie
1 el likeur, sinaasappel-
- room, slag-
- saus, chocolade-
½ sinaasappel
10 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

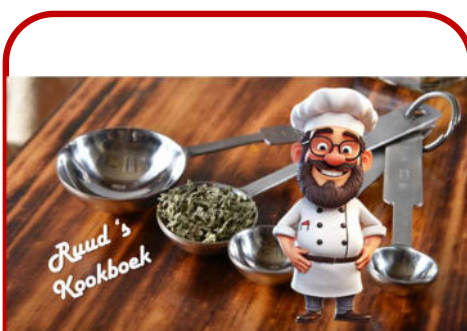
Bereiding.

Rasp de schil van de halve sinaasappel en zet deze apart.
Pers de halve sinaasappel vervolgens uit en vang het sap op in een beker of glas.
Pak een hoog glas en verdeel onderin wat chocoladesaus.
Schenk de hete koffie hier vervolgens overheen.
Voeg hier de suiker, de sinaasappellikeur en het sap van de sinaasappel aan toe.
Spuut nu een genereuze dot slagroom op de koffie.
Garneer de koffie af met de geraspte sinaasappelschil.

Tip:

Geen fan van chocolade met koffie en sinaasappel?
Laat de chocoladesaus uit dan weg.

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	Staaftje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Thee­lepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs­j	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eet­lepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vinger­lengte
voorb.tijd	Voor­be­reidings­tijd
wgls	Wijn­glas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

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

Compressed by  PDF24