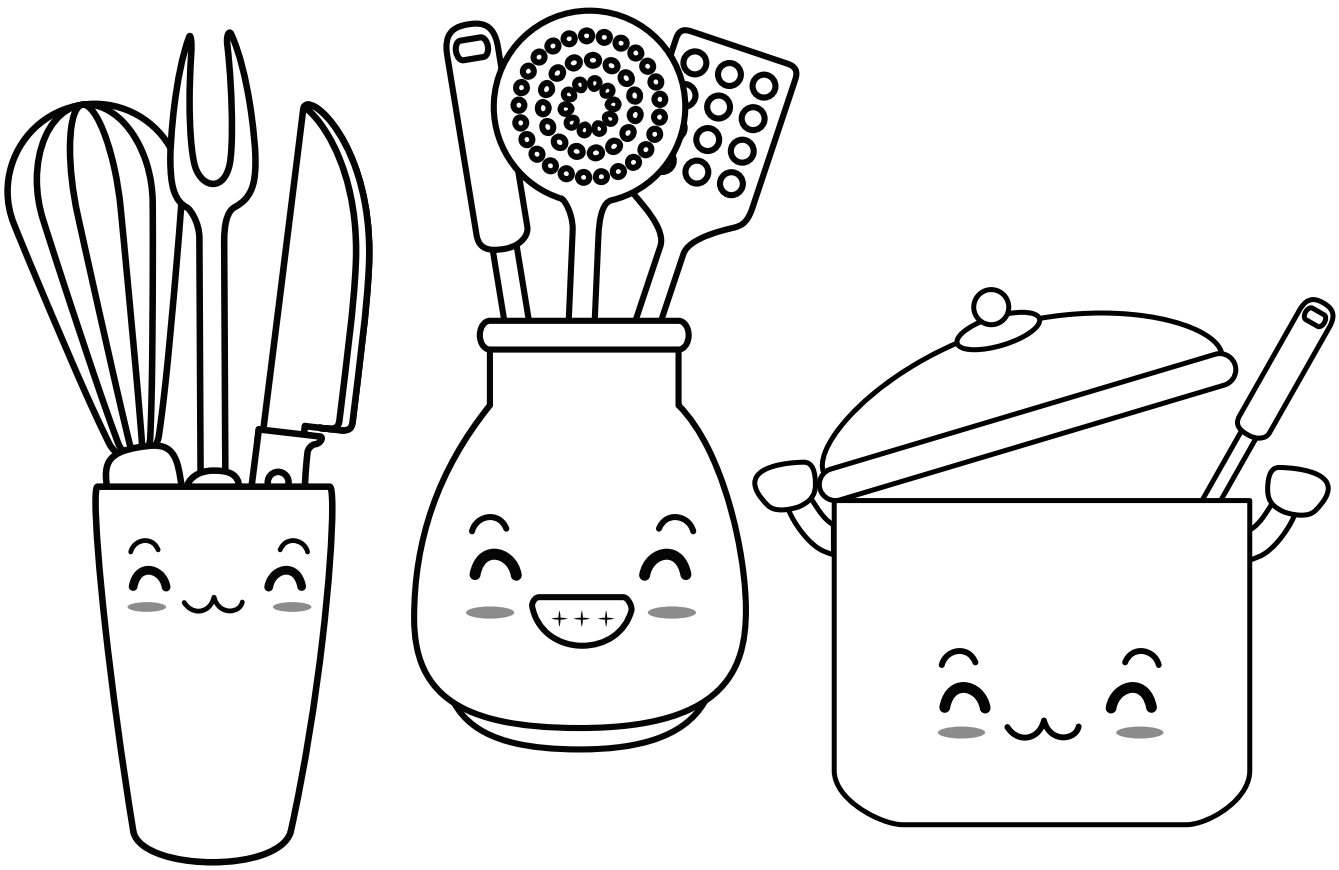
Recepten invulboek

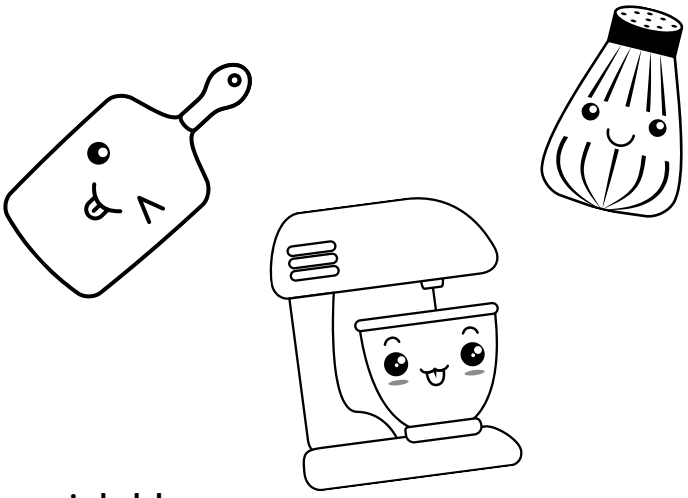
Kawaii love for fruits



Om je favoriete recepten op te schrijven of te plakken

ISBN 9789464487688
© Synna

Synna.nl

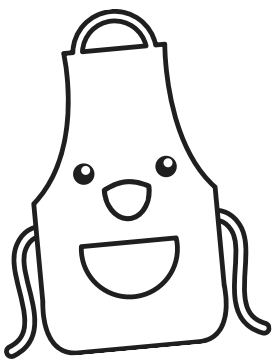


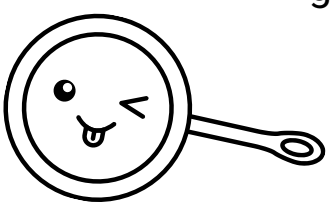
Maak er wat geks, eenvoudig, mooi, lekker, fantastisch of gewoon boek van.

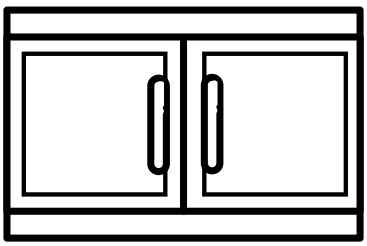
Jouw receptendagboek, jouw regels

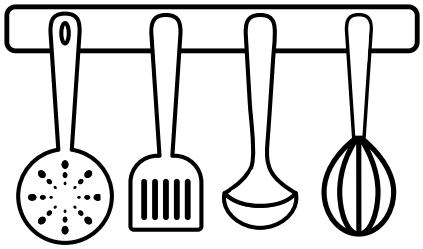
Per recept kun je bijhouden wat jij relevant vindt.

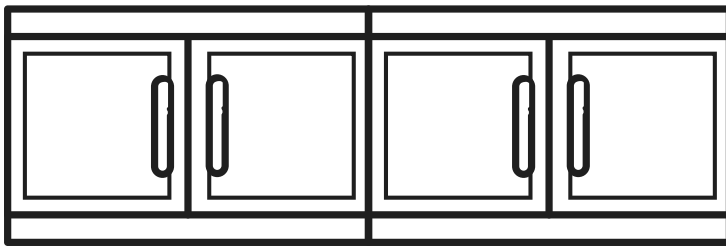
Dus een titel, bereidingstijd, aantal personen, dieetwensen etc. Of je plakt gewoon elk recept dat je wilt bewaren in je boek. Houdt het simpel of maak het zo ingewikkeld als je zelf wilt.





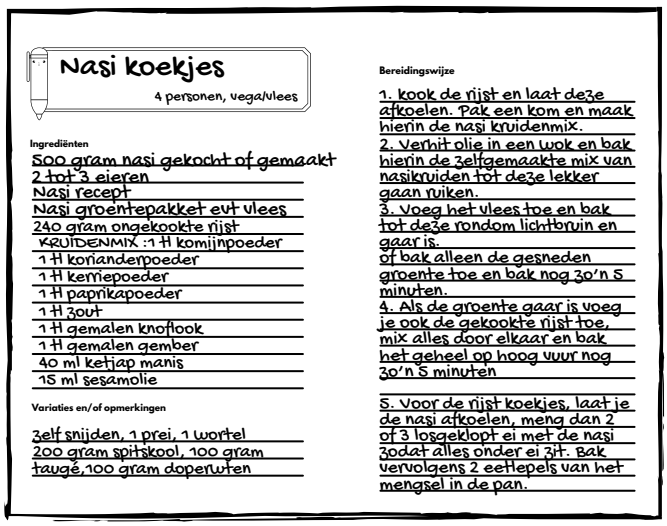






Hoe werkt het boek:

Je hebt ruimte om 36 recepten zelf uit te schrijven.
En daarnaast pagina's om recepten erin te plakken
of foto's van je favoriete gerechten.
Of je plakt alles vol, dan heb je ruimte om tot 48
recepten te nummeren.



Nasi koekjes

4 personen, vega/vlees

Ingrediënten

500 gram nasi gekocht of gemaakt
2 tot 3 eieren
Nasi recept
Nasi groentepakket evt vlees
240 gram ongekookte rijst
KRUIDENMIX :1 tl komijnpoeder
1 tl koriandernpoeder
1 tl kerriepoeder
1 tl paprikapoeder
1 tl zout
1 tl gemalen knoflook
1 tl gemalen gember
40 ml ketjap manis
15 ml sesamolie

Variaties en/of opmerkingen

zelf snijden, 1 prei, 1 wortel
200 gram spitskool, 100 gram
taugé,100 gram doperwten

Bereidingswijze

1. kook de rijst en laat deze afkoelen. Pak een kom en maak hierin de nasi kruidenmix.
2. Verhit olie in een wok en bak hierin de zelfgemaakte mix van nasikruiden tot deze lekker gaan ruiken.
3. Voeg het vlees toe en bak tot deze rondom lichtbruin en gaar is.
of bak alleen de gesneden groente toe en bak nog 30'n 5 minuten.
4. Als de groente gaar is voeg je ook de gekookte rijst toe, mix alles door elkaar en bak het geheel op hoog vuur nog 30'n 5 minuten

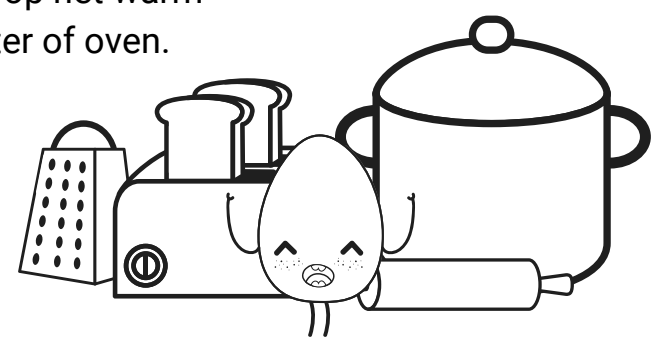
5. Voor de rijst koekjes, laat je de nasi afkoelen, meng dan 2 of 3 losgeklopt ei met de nasi zodat alles onder ei zit. Bak vervolgens 2 eetlepels van het mengsel in de pan.

Schrijf tips

Schrijf de ingrediënten in de volgorde dat je ze gaat
gebruiken en/of groepeer ze per stap.

Bij de bereidingswijze helpt dit ook. Voorbereidingen zoals
snijden van groente of vlees kan vaak als eerste taak
genoteerd worden. Of juist terwijl je wacht op het warm
worden van iets zoals pasta, kokend water of oven.

Veel plezier!

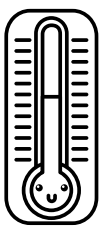


Omreken tabellen

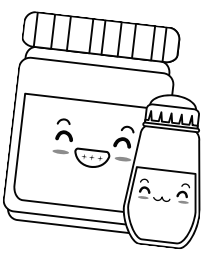
Vaste ingrediënten						
	1 cup	**3/4 cup**	**2/3 cup**	**1/2 cup**	**1/3 cup**	**1/4 cup**
Bloem	120 gram	90 gram	80 gram	60 gram	40 gram	30 gram
Maismeel	160 gram	120 gram	100 gram	80 gram	50 gram	40 gram
Maizena	120 gram	90 gram	80 gram	60 gram	40 gram	30 gram
Boter	240 gram	180 gram	160 gram	120 gram	80 gram	60 gram
Suiker	200 gram	150 gram	130 gram	100 gram	65 gram	50 gram
Poedersuiker	100 gram	75 gram	70 gram	50 gram	35 gram	25 gram
Honing	340 gram	255 gram	227 gram	170 gram	113 gram	85 gram
Zout	300 gram	230 gram	200 gram	150 gram	100 gram	75 gram
Rijst	190 gram	140 gram	125 gram	95 gram	65 gram	48 gram
Pasta (ongekookt)	140 gram	100 gram	90 gram	70 gram	45 gram	35 gram
Geraspte kaas	90 gram	65 gram	60 gram	45 gram	30 gram	22 gram

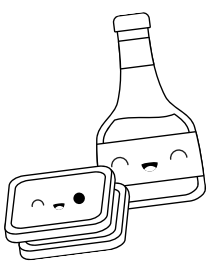
Vloeibare ingrediënten		
Cup of spoon	**Milliliter**	**Eetlepel of theelepel**
1/2 teaspoon (ts of tsp)	2,5 ml	
1 teaspoon	5 ml	
1 tablespoon (tbs, tbsp)	15 ml	1 eetlepel
1/8 cup	30 ml	
1/4 cup	60 ml	4 eetlepels
1/3 cup	80 ml	
1/2 cup	120 ml	8 eetlepels
1 cup	240 ml	16 eetlepels
1,5 cup	350 ml	
2 cups	475 ml	
3 cups	700 ml	
4 cups	950 ml	

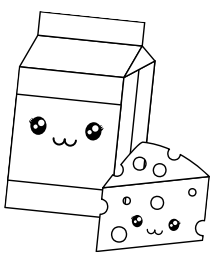
Temperatuur	
140 °C	275 °F
150 °C	300 °F
170 °C	325 °F
180 °C	350 °F
190 °C	375 °F
200 °C	400 °F
220 °C	425 °F
230 °C	450 °F
240 °C	475 °F

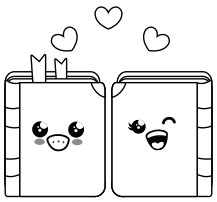


Ingrediënten	1 theelepel	1 eetlepel
Gedroogde kruiden	1 g	5 g
Specerijen, zout	2 g	15 g
Olie, vloeibare margarine	2 ml	10 ml
Boter	5 g	13 g
Water, azijn	3 ml	15 ml
Verse gehakte kruiden	3 g	15 g
Geraspte kaas	3 g	15 g
Yoghurt, kwark	4 ml	20 ml



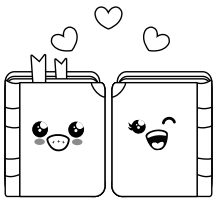






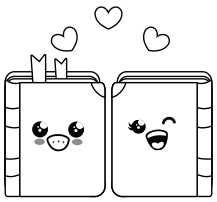
Index favoriete recepten

Receptnaam	Pagina nr.



Index favoriete recepten

Receptnaam	Pagina nr.



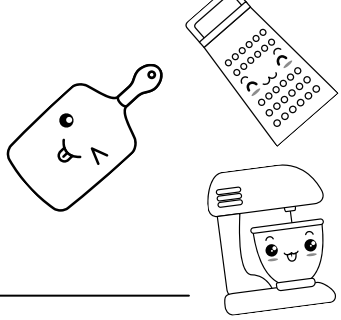
Index favoriete recepten

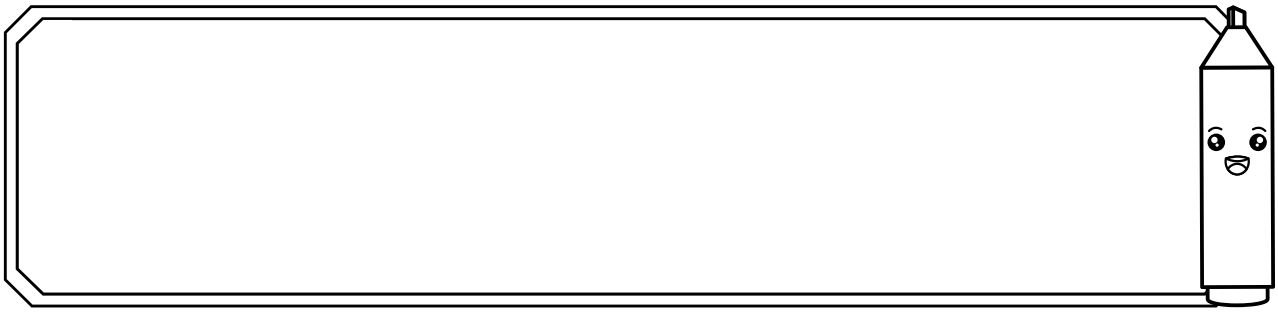
Receptnaam	Pagina nr.

Ingrediënten

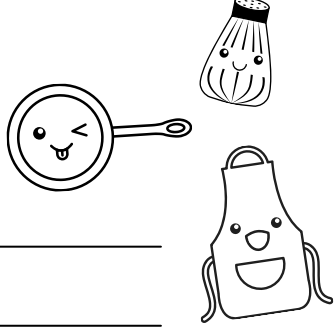
Variaties en/of opmerkingen

Bereidingswijze





Ingrediënten

Variaties en/of opmerkingen

Bereidingswijze