



Als je flap A naar binnen vouwt en de flapjes B en C naar binnen drukt, krijg je een bureaul kalender. Druk de resterende flapjes ter versteviging naar binnen.

2011

NETWERKBIJENKOMST DE KRUIDHOF

2011

Wichtersorbet

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gram wichters compote
- 220 gram suiker
- 10 gram citroen sap
- 20 gram honing
- 2 dl water

Grondstoffen mengen en verwarmen. Pureren, zeven en terugkoelen tot 7°C. Opdraaien tot ijs in ijsmachine.



middelbare hotelschool friesland

januari 2011

wk	53	1	2	3	4
ma		4	11	18	25
di		5	12	19	26
wo		6	13	20	27
do		7	14	21	28
vr	1	8	15	22	29
za	2	9	16	23	30
zo	3	10	17	24	31

februari 2011

wk	5	6	7	8
ma	1	8	15	22
di	2	9	16	23
wo	3	10	17	24
do	4	11	18	25
vr	5	12	19	26
za	6	13	20	27
zo	7	14	21	28

maart 2011

wk	9	10	11	12	13
ma	1	8	15	22	29
di	2	9	16	23	30
wo	3	10	17	24	31
do	4	11	18	25	
vr	5	12	19	26	
za	6	13	20	27	
zo	7	14	21	28	

april 2011

wk	13	14	15	16	17
ma		5	12	19	26
di		6	13	20	27
wo		7	14	21	28
do	1	8	15	22	29
vr	2	9	16	23	30
za	3	10	17	24	
zo	4	11	18	25	

Bitterbal van lam

Ingrediënten voor 4 personen

- 50 gram boter
- 60 gram bloem
- 2 dl lamsfond
- 2 dl room
- 100 gram gegaard lam stoofvlees

Boter uitbruisen, bloem toevoegen, laten garen, fond, room, stoofvlees toevoegen en koud zetten. Ballen vormen, paneren en frituren op 180°C.



DE KRUIDHOF
BOTANISCHE TUIN FRIESLAND

Druk dit naar binnen

Druk dit naar binnen

2011

NETWERKBIJENKOMST DE KRUIDHOF

2011

Woudgeeltjestaart

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 gram geeltjes
- 2 dl room
- 4 eieren
- Peper en zout
- Geraspte kaas
- Verse kruiden van de Kruidhof

Geeltjes in dunne plakjes snijden en dakpansgewijs in een bakvorm leggen. Room en eieren mengen, op smaak brengen met peper en zout en over de aardappel gieten. Kaas overheenstrooien en 40 minuten afbakken op 160°C.

mei 2011

wk	17	18	19	20	21	22
ma		3	10	17	24	31
di		4	11	18	25	
wo		5	12	19	26	
do		6	13	20	27	
vr		7	14	21	28	
za	1	8	15	22	29	
zo	2	9	16	23	30	

juni 2011

wk	22	23	24	25	26	
ma		7	14	21	28	
di		1	8	15	22	29
wo		2	9	16	23	30
do		3	10	17	24	
vr		4	11	18	25	
za	5	12	19	26		
zo	6	13	20	27		

juli 2011

wk	26	27	28	29	30
ma		5	12	19	26
di		6	13	20	27
wo		7	14	21	28
do	1	8	15	22	29
vr	2	9	16	23	30
za	3	10	17	24	31
zo	4	11	18	25	

augustus 2011

wk	30	31	32	33	34	35
ma		2	9	16	23	30
di		3	10	17	24	31
wo		4	11	18	25	
do		5	12	19	26	
vr		6	13	20	27	
za	7	14	21	28		
zo	1	8	15	22	29	

Asperge aspic

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 dl aspergevocht
- 4 afgekookte asperges
- Verse kruiden van de Kruidhof
- 4 blaadjes gelatine

Aspergevocht koken. Gelatine weken en daarna toevoegen. Compositie laten afkoelen tot 14 °C. Kruiden en fijn gesneden asperges toevoegen en in een passende vorm laten opstijven in de koelkast.

Druk dit naar binnen

Druk dit naar binnen

2011

NETWERKBIJENKOMST DE KRUIDHOF

2011

Zeekraal risotto

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 gram risotto
- 5 dl vis fond
- 25 gram boter
- 20 gram Parmezaanse kaas
- 20 gram zeekraal

Risotto aanzetten met een fijngesneden uitje. Fond toevoegen en ongeveer 25 minuten laten koken tot de risotto gaar is. Vlak voor het serveren boter, Parmezaan en zeekraal toevoegen.



middelbare hotelschool friesland

september 2011

wk	35	36	37	38	39
ma		6	13	20	27
di		7	14	21	28
wo	1	8	15	22	29
do	2	9	16	23	30
vr	3	10	17	24	
za	4	11	18	25	
zo	5	12	19	26	

oktober 2011

wk	39	40	41	42	43
ma		4	11	18	25
di		5	12	19	26
wo		6	13	20	27
do		7	14	21	28
vr	1	8	15	22	29
za	2	9	16	23	30
zo	3	10	17	24	31

november 2011

wk	44	45	46	47	48	
ma		1	8	15	22	29
di		2	9	16	23	30
wo		3	10	17	24	
do		4	11	18	25	
vr		5	12	19	26	
za	6	13	20	27		
zo	7	14	21	28		

december 2011

wk	48	49	50	51	52	
ma		6	13	20	27	
di		7	14	21	28	
wo		1	8	15	22	29
do		2	9	16	23	30
vr		3	10	17	24	31
za	4	11	18	25		
zo	5	12	19	26		

Soep van woudboontjes en daslook

Ingrediënten voor 4 personen

- 4dl groenten bouillon
- 2 dl room
- 100 gram gewelde woudbonen
- Fijngesneden groente garnituur
- Wadgarnaaltjes
- Handje fijngehakte daslook

Bonen opzetten met de bouillon en de room. Koken en de bonen laten garen. Vlak voor het serveren de daslook, fijne groenten en wadgarnaaltjes toevoegen.



DE KRUIDHOF
BOTANISCHE TUIN FRIESLAND

Druk dit naar binnen

Druk dit naar binnen