

# Boerderij in een rijtjeshuis



## Wecken

Fruit	Temp	Min
Appels, zacht	85	30
Appels, hard	85	40
Appelmoes	90	30
Kersen	80	30
Peren zacht	90	30
Peren hard	90	80
Aardbeien	80	25
Bramen	80	25
Rabarber	95	30
Frambozen	80	30
Kruisbessen	80	30
Aalbessen	90	25
Rode bosbessen	90	25
Abrikozen	85	30
Mirabellen	85	30
Perziken	85	30
Pruimen	90	30
Kweeperen	95	30
Blauwe bosbessen	85	25
Appelmoes	90	30

Vlees	Temp	Min
Braadstuk	100	85
Vleesbouillon	100	60
Wild doorgebakken	100	100
Wild aangebakken	100	120
Gevogelte doorgebakken	100	100
Gevogelte aangebakken	100	120
Stoof gerecht doorgebakken	100	75
Gehakt rauw	100	110

Overig	Temp	Min
Salsa (groen & rood)	90	30
Chilli saus	90	20
Ketchup	90	20
Cowboy candy	90	15
Tomaten soep	90	30
Bolognaisesaus	100	75
Kippensoep	100	75
Soep zonder vlees	100	60
Rauwe stoofperen	100	80
Stoofperen	90	30

Groente	Temp	Min
Bloemkool	100	90
Asperges	100	120
Erwten	100	120
Augurken	85	30
Wortelen	100	90
Pompoen	90	30
Koolraap	100	95
Selderij	100	110
Spruitjes	100	110
Rode kool	100	110
Champignons	100	110
(Sperzie)Bonen	100	120
Tomaten	90	30
Tomatenpuree	90	30



# Boerderij in een rijtjeshuis



## Pressure cannen

Groente	P	Q	Pr
Asperges (gekookt/rauw)	30	40	10
Bonen (gekookt)	75	90	10
Sperziebonen (gekookt/rauw)	20	25	10
Bietjes (gekookt)	30	35	10
Spruiten/kool (gekookt/rauw)	45	55	10
Wortel (gekookt/rauw)	25	30	10
Bloemkool/broccoli (gekookt)	25	40	10
Mais korrels (gekookt/rauw)	55	85	10
Spinazie / ander blad (gekookt)	70	90	10
Champignons (gekookt)	45	45	10
Doperwten (gekookt/rauw)	40	40	10
Peppers (gekookt)	35	35	10
Aardappels (blokjes gekookt)	35	40	10
Pompoen (blokjes gekookt)	55	90	10
Soja bonen	80	80	10
Courgette (blokjes gekookt)	30	40	10
Zoete aardappel (blokjes gekookt)	65	90	10
Gemengde groentes (gekookt)	75	90	10

**P = Pints**  
**Q = Quarts**  
**Pr = Pressure**

**Pint = +/- kleine hak pot**  
**Quarts = +/- grote hak pot**  
**Pressure = druk**

Vlees&Vis	P	Q	Pr
Lams, Rund, kalfs	75	90	10
Varken	75	90	10
Kip, konijn (zonder bot/rauw/gekookt)	75	90	10
Kip konijn (met bot/rauw/gekookt)	65	75	10
Gehakt (gekookt)	75	90	10
Wild	75	90	10
Vis (rauw)	100	100	10
Vlees bouillion (heet)	20	25	10

Gerechten	P	Q	Pr
Groente soep	60	75	10
Tomatensaus met vlees	75	90	10
Stoof gerecht met vlees	75	90	10
Kippensoep	75	90	10



## Inmaken

Basis recept	%	Smaakmaker
Op zuur inmaken (vloeibaar)	* 100% azijn * 40% water * 4% zout	* 1,5 % Knoflook * 0,5% Zwarte peperkorrels * 0,5% Mosterd zaad * 0,2% Chilli peper
Op zoet/zuur inmaken (vloeibaar)	* 100% azijn * 70% water * 40% suiker * 5% zout	* 1 % Koriander zaad * 1% Steranijs * 1% Gember * 1% Peperkorrel * 1& Dille
Inleggen op suiker (vloeibaar)	* 100% fruit/groente * 100% water * 100% suiker	* 0,5% Citroenschil * 0,1% Vanillezaadjes
Inleggen op zout (droog)	* 100% fruit/groente * 9% suiker * 9% zout	

Hoe bereken je de % Voorbeeld:

Augurken wegen 500 gr:     \* 100% azijn   =  $500/100 \times 100 = 500$  ml  
   \* 40 % water =  $500/100 \times 40 = 200$  ml  
   \* 4% zout     =  $500/100 \times 4 = 20$  gr



## Drogen

Fruit	Vorm	Temp	Tijd
Aardbeien	Gehalveerd	57 graden	8-15 uur
Aardbeien	Heel	57 graden	15 uur
Aardbeien	Schijfjes (5 mm)	57 graden	7-10 uur
Ananas	Schijfjes (6 mm)	57 graden	10-18 uur
Appels	Partjes	57 graden	10-15 uur
Appels	Schijfjes (4 mm)	57 graden	7-10 uur
Bananen	Schijfjes (4 mm)	65 graden	7-10 uur
Bosbessen	Gehalveerd & Geblancheerd	53 graden	10-15 uur
Citroen	Schijfjes (4 mm)	54 graden	7 uur
Druiven	Gehalveerd & Geblancheerd	57 graden	15 uur
Kersen	In vieren	60 graden	13-15 uur
Mango	Schijfjes (4 mm)	60 graden	20 uur
Peren	Schillen Schijfjes (5 mm)	57 graden	8-15 uur
Pruimen	Gehalveerd & Geblancheerd	57 graden	12 uur



## Drogen

Groenten	Vorm	Temp	Tijd
Asperges	Stukken (2,5 cm)	52 graden	5-6 uur
Bonen	Heel	52 graden	8-12 uur
Broccoli	Stukken (6 mm)	52 graden	10-15 uur
Champignons	Schijven (4 mm)	50 graden	3 uur
Paprika	Reepjes (7 mm)	60 graden	8-10 uur
Prei	Ringen (4 mm)	52 graden	5-7 uur
Uien	Ringen (4 mm)	63 graden	4-8 uur
Witte kool	Ringen (4 mm)	63 graden	7 uur
Wortels	Schijfjes (3 mm)	52 graden	6-10uur



## Drogen

Kruiden	Vorm	Temp	Tijd
Basilicum	Heel	35 graden	12-13 uur
Bieslookbloemen	Heel	35 graden	6 uur
Brandnetels	Heel	68 graden	6 uur
Citroenmelisse	Heel	35 graden	6 uur
Citroenschil	Schil	40 graden	7 uur
Chilivlokken	Heel	70 graden	24 uur
Knoflookteentjes	Heel	35 graden	48 uur
Laurierblaadjes	Heel	38 graden	12-24 uur
Lavendel	Heel	35 graden	1,5-2,5 uur
Pompoenpitten	Heel	46 graden	3 uur
Salie	Heel	35 graden	12 uur
Vlierbloesem	Heel	35 graden	6 uur