

Wegen & meten

Veel recepten gaan uit van gewichtseenheden. Voor de Outdoor Cook is het echter eenvoudiger om met volumematen te werken. Met een laplandnap (heeft 10 ml schaal verdeling), eet- en theelepel kom je een heel eind. Voor de Outdoor Cook is gevoel voor verhoudingen trouwens belangrijker dan het op de gram volgen van het recept.

Hieronder hebben we van een aantal veel voorkomende ingrediënten de gewichts-volume verhouding gegeven.

	Afgestreken eetlpl (15 ml)	Afgestreken thlpl (3 ml)	kop (150 ml)
aardappelmeel (grof)	7 g	-	70 g
aardappelmeel (fijn)	9 g	-	110 g
bakpoeder	7 g	1,5 g	-
basterdsuiker	12 g	2,2 g	115 g
bloem, meel	7 g	1,5 g	100 g
boter	14 g	3 g	140 g
cacao	8 g	2 g	80 g
custardpoeder	7 g	1,5 g	70 g
griesmeel	9 g	2 g	120 g
havermout	5 g	-	60 g
koffie gemalen	4 g	-	50 g
koffie-extract (grof)	3 g	0,5 g	30 g
krenten	10 g	-	115 g
macaroni (elleboog)	-	-	100 g
maizena	7 g	1,5 g	70 g
margarine	14 g	3 g	140 g
olie	12 g	2,2 g	120 g
poedergelatine	8 g	1,5 g	80 g
poedersuiker	10 g	2 g	100 g
rijst	13 g	3 g	140 g
rozijnen	10 g	-	100 g
suiker	13 g	2,5 g	130 g
water	15 g	3 g	150 g
zout	15 g	3 g	-

Veel recepten op het internet, zeker die voor Dutch Oven gebruik, zijn in het Engels. In de Angelsaksische landen zijn de eenheden vaak net weer even anders. Met de hieronder genoemde verklaring moet je eruit kunnen komen.

1 gallon; 3,79 l
 1 qt (quart); 0,95 l
 1 pint; 0,47 l
 1 **cup**; 250 ml
 1 **teaspoon**; 5 ml
 1 pound; 453 g
 1 ounce; 30 ml, 28 g
 1 lb; 454 g