

The background of the entire page is a vibrant collage of various appetizers. It includes items like shrimp, olives, bread, vegetables, and other small dishes, all arranged in a dense, colorful pattern. A central blue box with a red border contains the title and author information.

Anne Wilson

HEERLIJKE
hapjes

Anne Wilson

Aanwijzingen

Voor beginners



Voor koks met enige ervaring



Voor ervaren koks



In dit boekje worden de gebruikelijke maateenheden als grammen en liters gehanteerd. Slechts heel af en toe wordt de maateenheid kop -met een inhoud van 250 ml- gebruikt. De in de recepten gebruikte eieren wegen gemiddeld 60 g. De inhoud van de blikken kan per fabrikant verschillen, dus gebruik blikken met een inhoud die het gewicht dat in het recept genoemd wordt het dichtst naderen.

Maateenheden en afkortingen

kop = 250 ml
el = eetlepel of 20 ml
tl = afgestreken rheelepel of 5 ml
g = gram
kg = kilogram
ml = milliliter
dl = deciliter
l = liter

HEERLIJKE Hapjes



ANWILLAR

Hapjes

Klein maar fijn zijn deze feestelijke minihapjes. Maak er veel, want ze smaken naar veel meer.

Loempia's

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

12 minuten

Voor 10 stuks



Citroen-koriander-dipsaus

3/4 kop water

1/2 kippenbouillon-blokje

1 tl honing

sap en geraspte schil van 1 citroen

1 el ketjap

1 tl verse koriander, fijngehakt

3 wortels, geschild

1 rode paprika

2 courgettes

2 lente-uitjes

1 eiwit, losgeklopt

1/3 kop koriander-blaadjes

10 vellen rijstpapier (17 cm doorsnee)

1. Saus: meng water, bouillonblokje, honing, citroensap en

-rasp en ketjap. Laat alles sudderen tot het mengsel voor de helft is ingedikt. Neem de pan van het vuur, zeef de saus, voeg koriander toe en laat hem afgedekt afkoelen.

2. Snijd de groente julienne en schep eiwit en koriander erdoor.

3. Week de velletjes rijstpapier een voor een 1 min. in warm water en laat ze op een theedoek uitlekken. Leg op elk velletje een schepje groente. Vouw de zij-kanten naar binnen en rol het velletje op. Leg een enkele laag loempia's in een stoompan en stoom ze in 7 min. gaar. Serveer ze met dipsaus en gameer ze eventueel met lente-ui en rode paprika.

TIP: stoom de loempia's vlak voor u ze serveert. U kunt ze 2 uur eerder bereiden en afgedekt in de koelkast bewaren.

Loempia's





Pizzetta

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

40 minuten

Voor ca. 50 stuks



2 el olie

4 uien, gesnipperd
diepvries bladerdeeg,
ontdooid

1/3 kop zongedroog-
de-tomatenpesto

10 ansjovissen, fijn-
gesneden

1/2 kop verse basili-
curnblaadjes, fijn-
gehakt

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 6). Verhit de olie en bak de ui in 20 min. zacht en goudbruin. Laar de ui afkoelen.

2. Leg het ontdooide bladerdeeg op een licht ingevette bakplaat en verdeel de pesto over het deeg. Verdeel de gefruite ui over de pesto.

3. Strooi de ansjovis en het basilicum over de ui en bak de pizzetta 20 min., of tot het deeg goudbruin is en begint te bladeren. Iets af laten koelen en het deeg in vierkantjes snijden. Warm of op

kamertemperatuur serveren. U kunt de pizzetta's gameren met rucola of rode-paprika-ringen.

TIP: fruit de ui een dag van tevoren en bewaar hem afgedekt in de koelkast. De pizzetta kan maximaal 2 uur voor het serveren gemaakt worden.

Pittige kipspiesjes

Vorbereidingstijd:

30 minuten +
afkoelen

Kooktijd:

10 minuten

Voor circa 25 stuks



1 kg kipfilet

1 kop yoghurt

1 tl chilipoeder

1 tl kurkuma

1 tl gemalen komijn

1 tl gemalen korian-
der

1 tl geraspte verse
gember

1 teentje knoflook,
geperst

1. Week circa 25 houten prikkers 30 min. in koud water, zodat ze tijdens het grillen niet verbranden.

Verwijder eventueel vet van de kipfilet, snijd het vlees in dunne reepjes en rijg deze als een harmonica aan de prikkers. Laat een kwart van de prikker vrij.

2. Meng yoghurt, chilipoeder, kurkuma, komijn, koriander, gember en knoflook in een kommetje. Leg de spiesjes in een ondiepe aardewerken schaal en giet het yoghurtmengsel erover. Dek de spiesjes af met folie en zet ze enkele uren in de koelkast. Keer het vlees regelmatig om, zodat het goed gemarineerd wordt.

3. Leg de spiesjes op een heet, licht ingevet barbecuooster en grilleer ze in 8-10 min. mals en lichtbruin. Eventueel garneren met verse kruiden naar keuze.

TIP: bereid de spiesjes vlak voor u ze serveert.

**Pizzetta (boven) en
Pittige kipspiesjes**

Zachte kaaspaté

Vorbereidingstijd:

20 minuten +
1 uur afkoelen

Kooktijd:

5 minuten

Voor circa 750 g



- 1 kop pijnboompitten
- 500 g feta
- 3/4 kop room
- 2 tl grof gemalen verse peper
- 1/2 kop verse munt, fijngehakt
- 1/2 kop verse dille, fijngehakt
- 1/2 kop verse peterselie, fijngehakt

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (gasstand 4). Strooi een enkele laag pijnboompitten op een bakplaat en rooster ze in 3-5 min. lichtbruin. Laat ze afkoelen.

2. Maal de pijnboompitten grof in de keukenmachine. Voeg verkrumelde feta, room en peper aan de pijnboompitten toe en mix alles tot een glad mengsel. Voeg de kruiden toe en mix alles kort tot het goed gemengd is.

3. Bekleed een kom met plastic folie. Doe het mengsel in de kom en druk het stevig aan.

Zet het minstens een uur in de koelkast tot het stevig is. Stort de paté op een bord, strijk hem met een mes glad en garneer hem eventueel met pijnboompitten en een takje kruiden. Serveren met toast of knapperig stokbrood.

TIP: u kunt de paté maximaal 2 dagen van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren; haal de paté 30 min. voor u hem wilt serveren uit de koelkast.

Minicroissants

Vorbereidingstijd:

30 minuten +
afkoelen

Kooktijd:

30 minuten

Voor 30 stuks



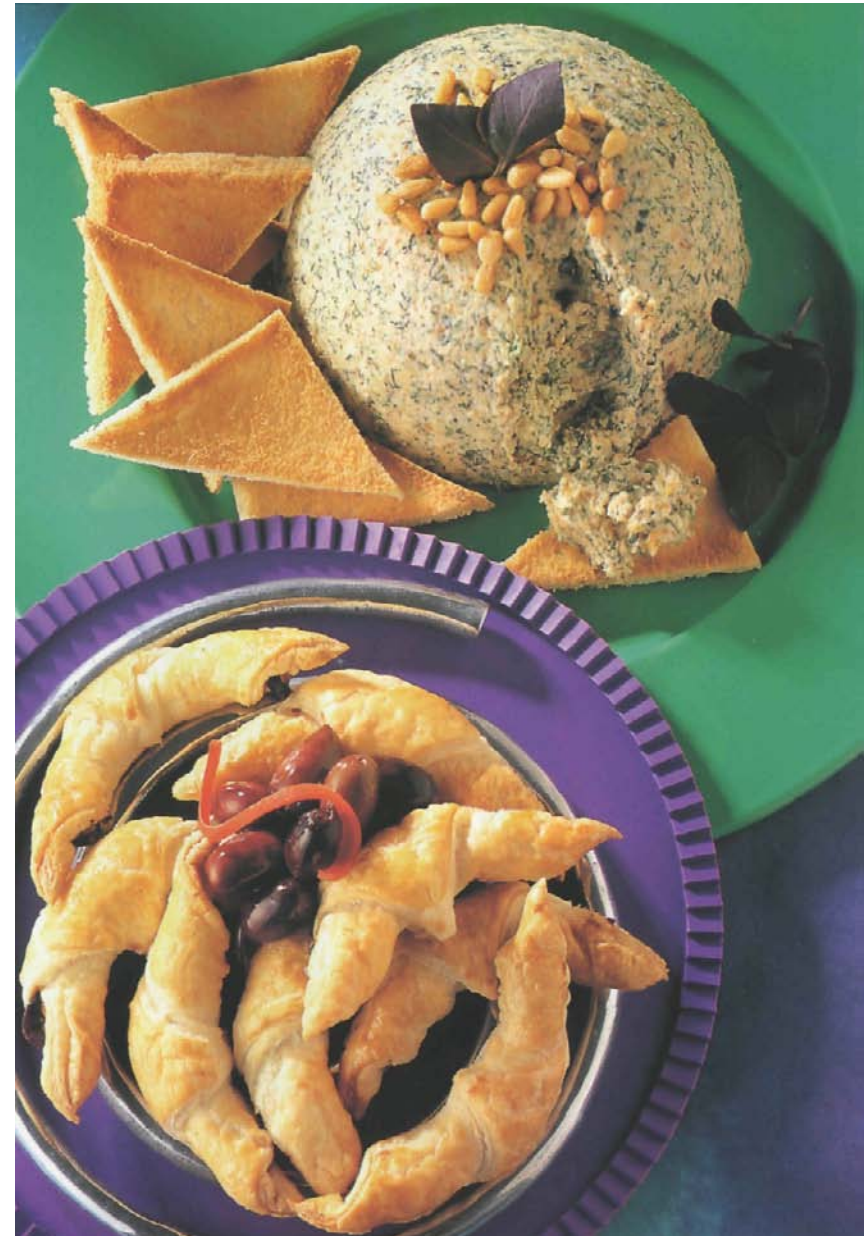
- 40 g boter
- 3 uien, gesnipperd
- 12 ontpitte zwarte olijven, fijngesneden
- 2 el verse peterselie, fijngehakt
- zout en gekneusde zwarte peper, naar smaak
- 8 velletjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid
- 1 ei, losgeklopt

1. Smelt de boter en bak de ui in ongeveer 10 min. zacht en goudbruin. Neem de pan van het vuur en roer de olijven en peterselie en peper en zout naar smaak door. Laat het mengsel afkoelen.

2. Snijd het bladerdeeg diagonaal in vier driehoekjes. Leg een schepje uimengsel op de korte kant van de driehoekjes. Rol het deeg naar de punt op en zorg dat de vulling goed door het deeg wordt omsloten. Buig de uiteinden om, zodat een croissantvorm ontstaat.

3. Leg de croissants op een bakplaat en laat ze 30 min. in de koelkast afkoelen. Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 6). Bestrijk de croissants met wat losgeklopt ei en bak ze in 20 min. goudbruin.

TIP: u kunt de croissants 6 uur van tevoren bereiden; bak ze vlak voor u ze wilt serveren.



Zachte kaaspaté (boven) en Minicroissants



Kaviaarkrieltjes

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

30 minuten

Voor 30 stuks



30 *nieuwe aardappeltjes*
(zie opmerking onderaan)

1 kop zure room

2 el kaviaar

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 6). Prik met een vork in de aardappeltjes en leg ze op een bakplaat. Pot ze in circa 30 min. gaar en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

2. Snijd in de aardappeltjes een groot kruis en 'open' ze. Leg een scheepje room en wat kaviaar in de opening.

TIP: pof de aardappeltjes maximaal 4 uur van tevoren. Schep de vulling er maximaal 30 min. voor het serveren in.

LETOP: gebruik kleine aardappelen van gelijke grootte, zodat ze tegelijk gaar zijn en mooie hapjes vormen.

Gebruik rode of zwarte kaviaar of een combinatie van beide. Er zijn veel verschillende soorten kaviaar. Probeer er als het kan eens wat uit om erachter te komen welke kaviaar u de leukste vindt.

Runderrolletjes

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

30 minuten

Voor circa 20 stuks



500 g *runderfilet*,
ongeveer 8 cm
breed

3 el *olijfolie*

1 1/2 el *mierikswortelpuree*

1 1/2 el *grove mosterd*

1 *courgette, julienne gesneden*

1 *kleine wortel, julienne gesneden*

1 *kleine rode paprika, julienne gesneden*

50 g *peultjes, julienne gesneden*

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 6). Snijd overtollig vet en zenen van het vlees en bestrijk het licht met wat olijfolie.

Verhit een zware braadpan op hoog vuur en schroei het vlees snel dicht, zodat de sappen niet verloren gaan.

2. Leg het vlees in een ovenschaal en braad het 20 min. in de oven. Neem het uit de oven en laat het afkoelen.

3. Snijd het afgekoelde vlees in dunne plakjes. Meng de mierikswortelpuree en mosterd en verdeel dit mengsel over de plakjes vlees.

4. Verhit de rest van de olijfolie en bak de courgette, wortel, paprika en peultjes snel op hoog vuur. Laat de groente afkoelen. Leg een bundeltjes van de groentereepjes op de plakjes vlees en rol ze op. Leg ze op een schaal en serveer ze.

TIP: u kunt 2 uur van tevoren het vlees braden en de groente snijden. Bak de groente en maak de rolletjes maximaal 30 min. voor het serveren klaar.



Kaviaarkrieltjes (midden) en Runderrolletjes

Linzenburgertjes met tomatensalsa

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

45 minuten

Voor 30 stuks



1 kop bruine linzen
1 laurierblaadje
1 ui, grof gesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
1 kleine prei, in ringen
1 kleine wortel, geraspt
1 kop vers broodkruim
2 eierdooiers
2 el verse dragon (of koriander), fijngebakt
2-3 el olie
brood als bijgerecht, naar keuze
kant-en-klare tomatensalsa

1. Doe de linzen en het laurierblaadje in een grote pan met ruim water. Breng het aan de kook en laat het zonder deksel 20 min. sudderen, of tot de linzen zacht zijn. Giet de linzen af en verwijder het laurierblaadje.

2. Doe de helft van de linzen samen met de ui en knoflook in een keukenmachine en maak er een fijne puree van. Schep de pu-

ree in een kom en voeg restant linzen, prei, wortel, broodkruim, eierdooiers en dragon toe. Breng alles op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Maak burgers van 1 afgestreken eetlepel van het linzenmengsel.

3. Verhit wat olie in een koekenpan en bak de schijven aan beide kanten bruin (doe zonodig extra olie in de pan). Laat de burgers op keukenpapier uitlekken en serveer ze warm met een schepje tomatensalsa, eventueel op een sneetje casinobrood of toost.

TIP: u kunt de burgers een dag van tevoren bereiden en vlak voor het serveren in de oven opwarmen.

Zalmsaté met gember-limoenmayonaise

Vorbereidingstijd:

30 minuten +
1 uur afkoelen

Kooktijd:

2 minuten

Voor 24 stuks



500 g zalmfilet
lichte olijfolie
grof zeezout en versgemalen peper

Gember-limoenmayonaise

1 kop goede mayonaise

1/4 kop yoghurt

1 tl verse gember, geraspt

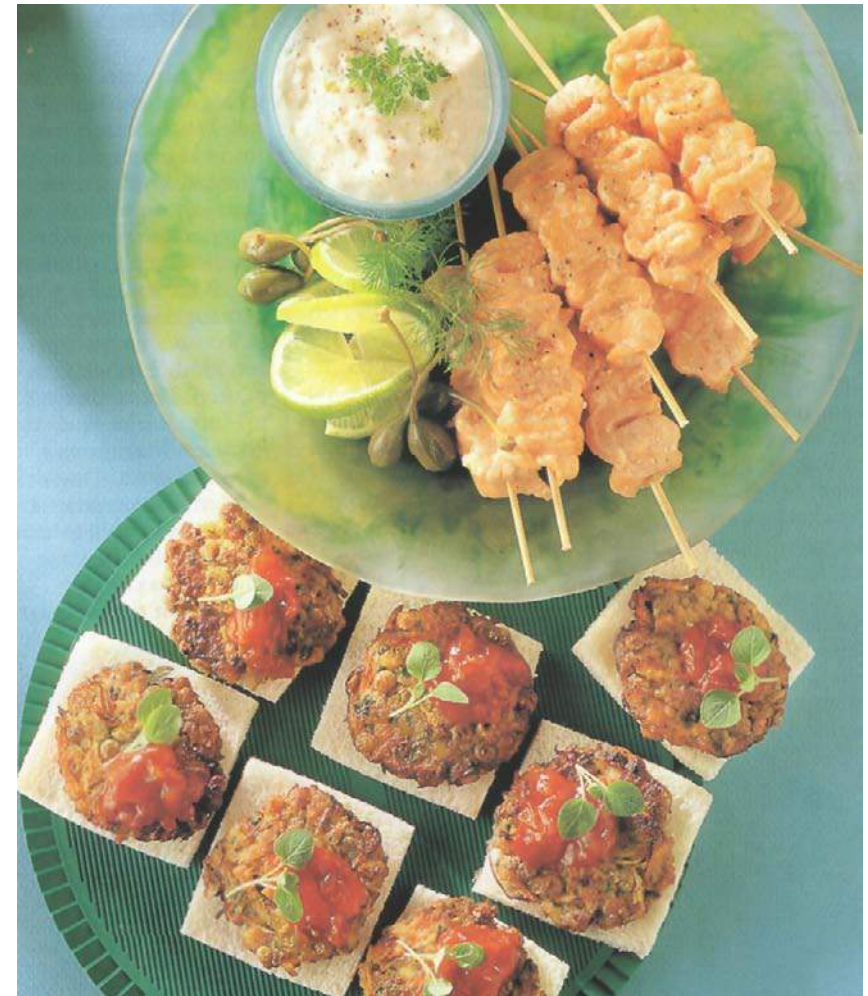
1 tl limoenschil, geraspt

2 tl limoensap

1. Verwijder het vel van de zalm en verwijder ook eventuele gratten. Wikkel de zalm in een stuk plastic folie en leg hem 1 uur in de vriezer.

2. Leg kleine houten prikkers 30 min. in koud water, zodat de prikkers tijdens het grillen niet verbranden. Verwarm de grill voor. Snijd de zalmfilet in repen van 2 cm breed, rijg de repen losjes aan de prikkers en leg deze op een ingevet grillrooster. Bestrijk ze goed met olie en bestrooi ze met zout en versgemalen peper. Grilleer de zalm 2 min. (beslist niet te lang.)
Serveer de zalmsaté met gember-citroenmayonaise en gameer het gerecht met schijfjes limoen, kappertjes en takjes dille.

3. *Gember-limoenmayonaise:* roer de mayonaise in een kom glad. Voeg yoghurt, gember en limoenschil en -sap toe en roer



Zalmsaté met gember-limoenmayonaise (boven) en Linzenburgertjes met tomatensalsa

alles goed door. Breng alles op smaak met peper en zout. Laat de mayonaise ten minste 1 uur in de koelkast afkoelen.

TIP: u kunt de zalm een uur van tevoren aan de prikkers rijgen en in de koelkast bewaren. Grilleer de vis vlak voor het serve-

ren. De mayonaise kunt u 6 uur van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren.

Dipsauzen

Zou er ergens op de wereld iemand bestaan die een romige dipsaus en knapperige chips of rauwkost kan weerstaan? Waarschijnlijk niet.

Baba Ghanouj

Snijd 2 aubergines in de lengte doormidden. Leg ze met de binnenkant naar beneden op een ingevette bakplaat en bak ze 1 uur in de oven. Schep het vruchtvlees eruit. Mix dit met 3 fijngehakte teentjes knoflook, 2 el citroensap en 2 el tahin in een keukenmachine. Op smaak brengen met peper en zout en maximaal 2 dagen houdbaar.

Guacamole

Pureer 2 avocado's, 1-2 el citroensap en 1-2 geperste teentjes knoflook. Voeg 1 gesnipperde rode ui, 1 fijngehakte tomaat en 1/4 kop verse korianderblaadjes toe en roer alles goed door. Voor een pittige guacamole wat rode peper toevoegen. Zet de guacamole ten minste 4 uur in de koelkast.

Hummus

Doe 3 blikken (a 300 g) afgespoelde en uitgelekte kikkererwten in de keukenmachine. Voeg 1/4 kop citroensap, 1/4 kop olijfolie, 2 geperste teentjes knoflook en 2 el tahin toe. Mix tot alles goed gemengd is. Voeg 1/4 kop water toe om een gladde dipsaus te maken. Breng de saus op smaak met 1/2 tl gemalen komijn en peper en zout. Doe de saus in een kommetje en besprenkel hem met wat olijfolie. Bewaar de saus maximaal 2 dagen in de koelkast.

Chilli con Queso

Bak een gesnipperde ui in wat olie tot hij zacht maar niet bruin is. Strooi er 1 tl cayennepeper bij en verwarm alles enkele seconden. Voeg 1 1/4 kop zure room toe en blijf roeren tot het mengsel door en door warm is en iets dunner wordt. Voeg 2 1/2 kop geraspte belegen kaas toe en verwarm al roerend tot de kaas gesmolten en de saus glad is. Meteen serveren met maïs- of aardappelchips.

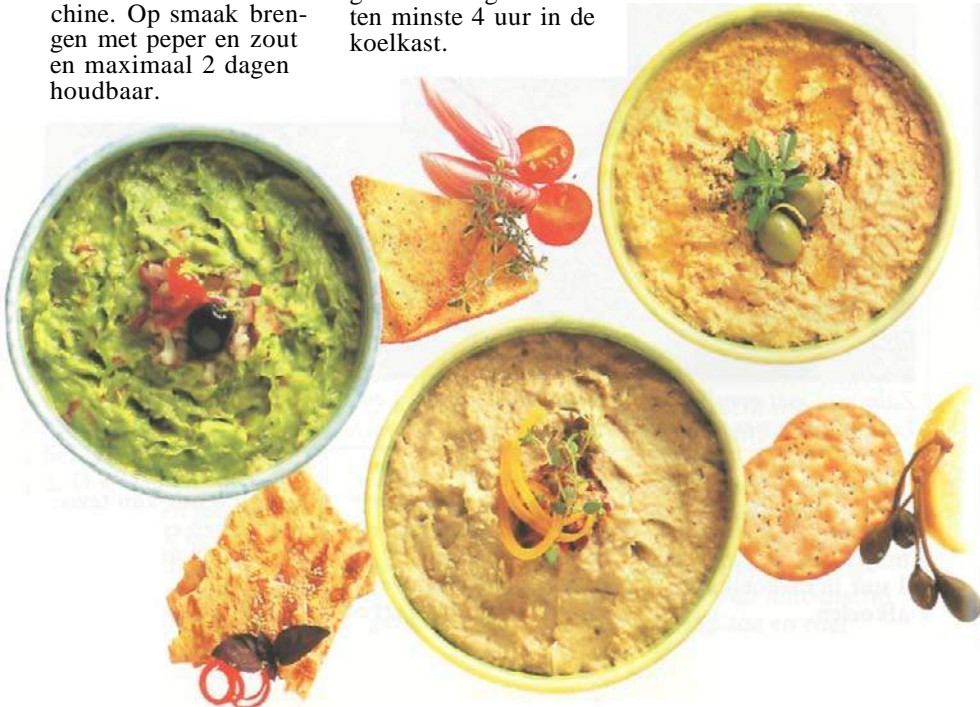
Zalmdipsaus

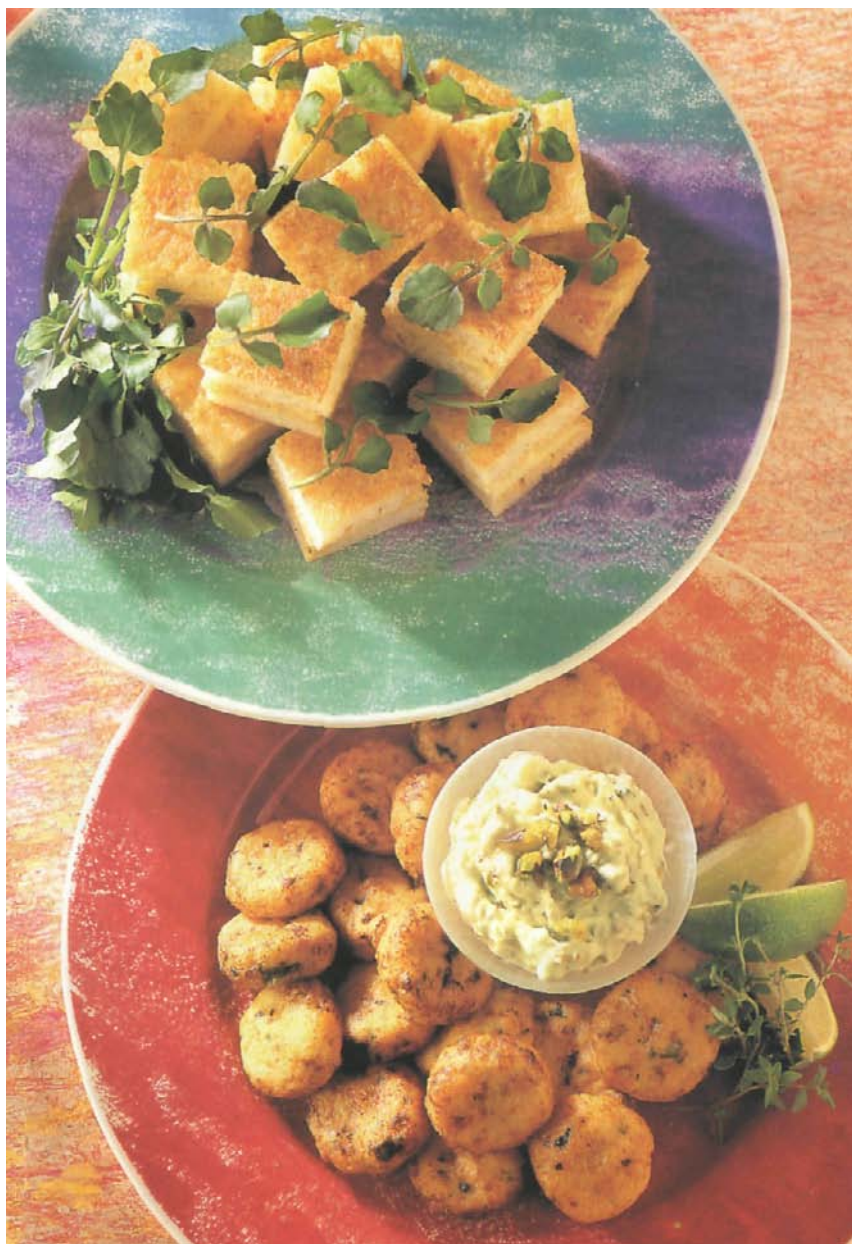
Laat een blik (415 g) rode zalm uitlekken en doe de zalm in een keukenmachine. Voeg 1/2 kop room, 150 g kwark, 1/4 kop citroensap, 2 el fijngehakte dille en 1 el fijngeknipt bieslook toe. Mix alles tot een gladde saus. Breng de saus op smaak met versgemalen zwarte peper en zout. U kunt het maximaal 1 dag in de koelkast bewaren.

Crudités

Crudités of rauwkostsalades zijn zeer populair. Gebruik diverse groenten en creëer aantrekkelijke crudités door verschillende kleuren en vormen te gebruiken. U kunt de groente in reepjes snijden, maar ook andere vormen zijn mogelijk.

V.l.n.r. Guacamole, Baba Ghanouj, Hummus, Chilli con Queso, Zalmdipsaus en Crudités





Gefrituurde kaassandwiches

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

5 minuten per portie

Voor circa 40 stuks



20 dikke plakken zuurdesem brood
1/3 kop dijnmosterd
600 g mozzarella, in plakjes
olie, om in te frituren
bloem, om te bestuiven
3 eieren, losgeklopt
waterkers, ter garnering

1. Snijd de korsten van het brood en besmeer het met mosterd. Leg er een plakje mozzarella en een tweede snee brood op.

2. Verhit de olie in een diepe pan. Bestuif de sandwiches licht met bloem en wentel ze snel door de geklopte eieren.

3. Frituur de sandwiches (in porties) aan beide kanten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Snijd ze in vierkantjes en gameer ze met waterkers. Serveer ze warm.

Gefrituurde kaassandwiches (boven) en Krabkoekjes met pistache-avocadodipsaus

TIP: u kunt de sandwiches maximaal 4 uur van tevoren maken, maar pas vlak voor het frituren mag u ze met bloem bestuiven en door de eieren wentelen.

Krabkoekjes met pistache-avocadodipsaus

Vorbereidingstijd:

40 minuten + afkoelen

Kooktijd: 6 minuten per portie

Voor circa 48 stuks



500 g krab (vers of uit blik)
2 eieren, losgeklopt
1 kop vers witbroodkruim
2 el verse koriander, fijngehakt
1 lente-ui, gesnipperd
4 el zoete chilisaus
sap en geraspte schil van 1/2 citroen
1 el dijnmosterd
1 el verse gember, geraspt
boter en olie, om te bakken
bloem, om te bestuiven

Pistache-avocadodipsaus
1 el boter

90 g pistachenoten, gepeld en fijngebakt
1 rijpe avocado
1 el citroensap
1/2 kop mayonaise

1. Doe de krab in een kom (laat krab uit blik eerst uitlekken) en voeg eieren, broodkruim, koriander, lente-ui, chilisaus, citroensap en -rasp, mosterd en gember toe. Meng alles goed en maak van het mengsel kleine koekjes. Bewaar ze afgedekt in de koelkast.

2. Verhit de boter en olie in een braadpan. Wentel de krabkoekjes licht door de bloem en bak ze (in porties) in 2-3 min. aan beide kanten goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze warm met de dipsaus.

3. Dipsaus: smelt de boter en bak de fijngehakte nootjes goudbruin. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Pureer de avocado en roer het citroensap erdoor. Schep de nootjes en de mayonaise erdoor en gameer de dipsaus met wat extra pistachenootjes. Zet de saus ten minste 1 uur afgedekt in de koelkast.

TIP: u kunt het mengsel voor de krabkoekjes tot 6 uur van tevoren maken.

Taartjes met komkommer en gemarineerde forel

Vorbereidingstijd:

30 minuten +
1 uur en 50 minuten rusten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 15 stuks



125 g bloem
2 el verse parmezaanse kaas, geraspt
75 g koude boter, in stukjes
1 ei, losgeklopt

Vulling

300 g forelfilet
1/4 kop citroensap
2 el extra vierge olijfolie
1/3 kop komkommer, ongeschild en in stukjes
1 el lente-ui, in ringen
1 el verse dille of kervel, fijngehakt
grof zeezout
versgemalen zwarte peper
15 kleine spinazieblaadjes

1. Doe bloem, snuffe zout, kaas en boter in een keukenmachine en mix alles tot een fijn, kruimelig mengsel.

Voeg het ei toe en mix nog 15 sec, of tot het mengsel een samenhangend deeg begint te worden. Leg het deeg op een met bloem bestoven oppervlak en kneed het glad. Wikkel het in folie en leg het 30 min. in de koelkast.

2. Vulling: verwijder het vel van de vis en eventuele graten. Wikkel de vis in folie en leg hem een uur in de vriezer. Klop het citroensap en de olie door elkaar, snijd de vis in repen van 3 x 1 cm en leg deze in de marinade. Laat de vis afgedekt 20 min. op kamertemperatuur marineren tot hij donkerder van kleur wordt. Haal de vis uit de marinade, doe hem in een kom en voeg komkommer, lente-ui en dille of kervel toe; breng alles op smaak met peper en zout.

3. Verwarm de oven voor op 210 °C (gasstand 6-7). Rol het deeg uit tot een dunne lap. Snijd met een vorm van 8 cm doorsnee rondjes uit het deeg en bekleed hier 15 taartvormpjes mee. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bak het in 9-10 min. goudbruin. Haal de taartjes uit de vormen en laat ze afkoelen. Leg in elke

vorm een spinazieblaadje en schep er wat visvulling op. Meteen serveren.

TIP: u kunt de taartjes 2 dagen van tevoren maken en in een luchtdicht afgesloten doos bewaren.

Gehaktballetjes

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

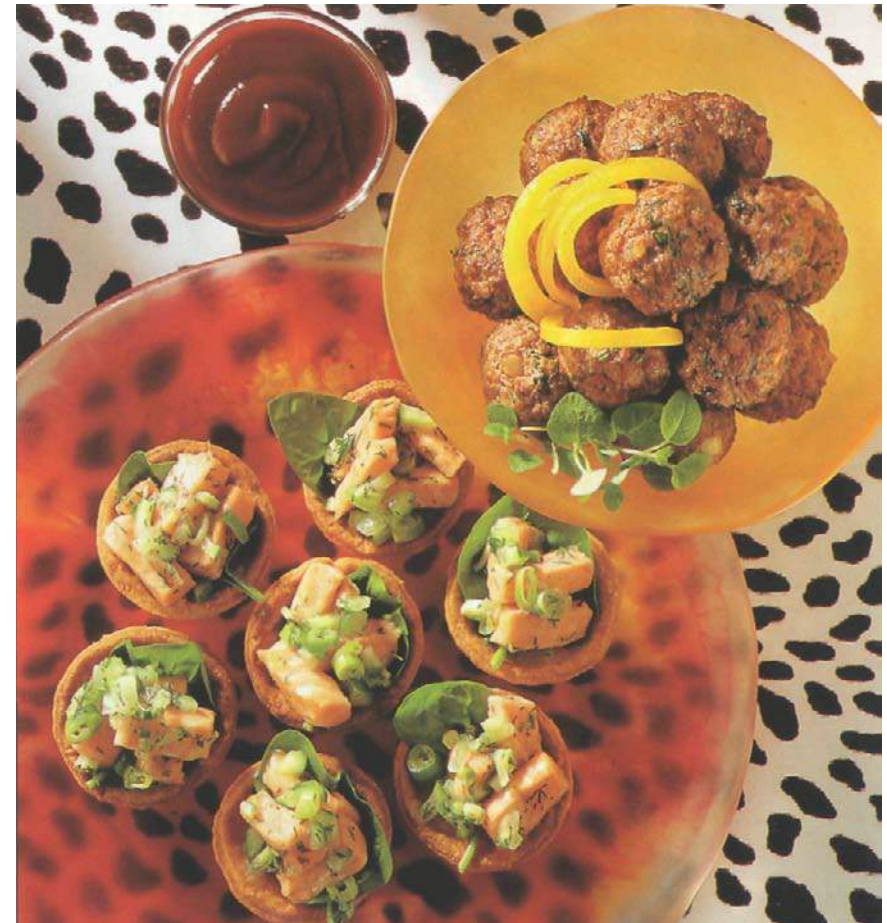
5 minuten per portie

Voor circa 45 stuks



1 ui, gesnipperd
750 g rundergebakt
1 ei, losgeklopt
2 teentjes knoflook, geperst
2 tl gekneusde zwarte peper
1/4 tl zout
2 el pruimensaus
1 el worcestersaus
2 el verse rozemarijn, fijngehakt
1-2 el verse munt of vers basilicum, fijngehakt
olie, om in te frituren

1. Doe ui, gehakt, ei, knoflook, peper, zout, beide sauzen en de kruiden in een kom en kneed alles met uw handen door elkaar.

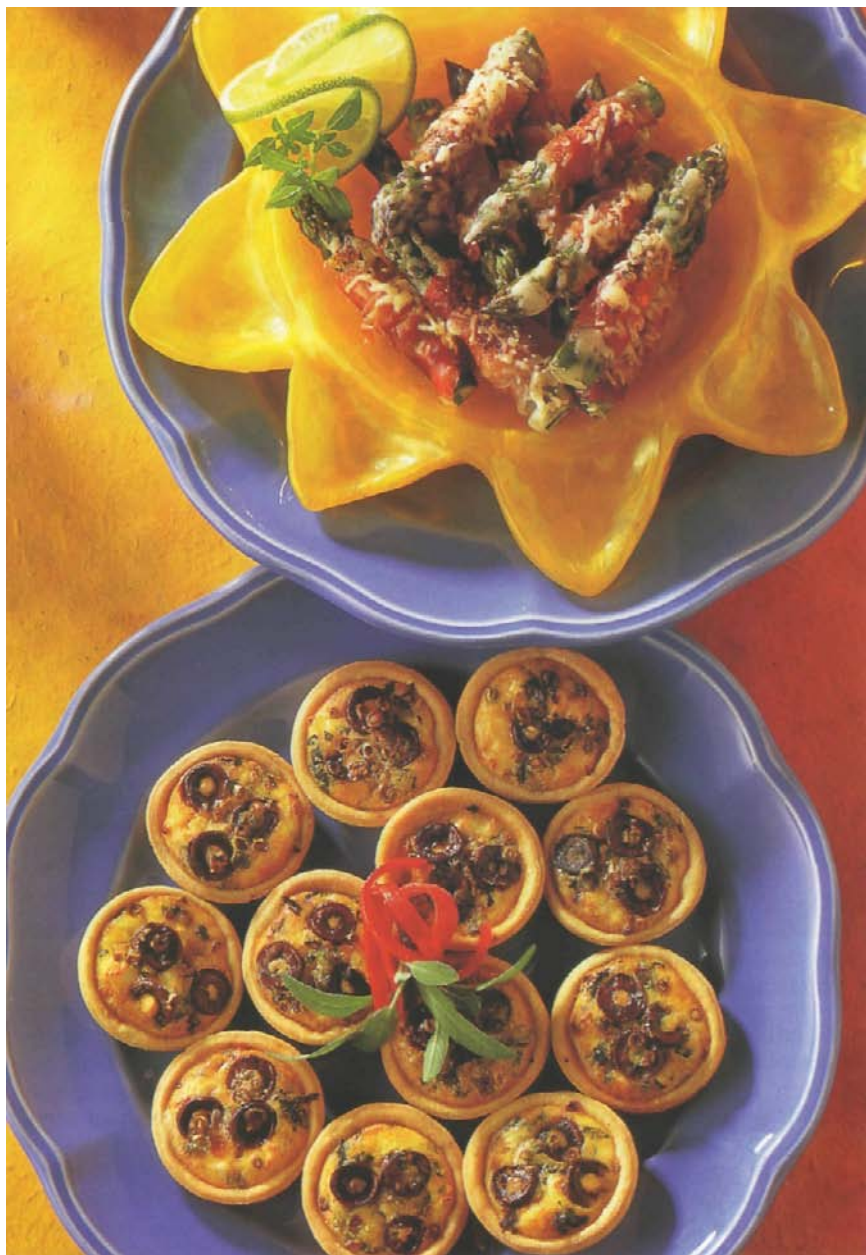


Gehaktballetjes (boven) en Taartjes met komkommer en gemarineerde forel

Maak balletjes van **1.** afgestreken eetlepel gehakt.
2. Verhit de olie in een grote pan en frituur de balletjes (in porties) 5 min. tot ze rondom bruin zijn. Zorg ervoor dat de balletjes tijdens

het frituren niet aan de pan vast gaan zitten. Haal ze uit de pan, laat ze op keukenpapier uitlekken en houd ze warm. Serveer ze met tomatenketchup of barbecuesaus.

TIP: u kunt de gehaktballetjes tot 2 weken van tevoren maken en in een luchtdicht afgesloten doos in de vriezer bewaren. Ontdooi ze en verwarm ze 10-15 min. in de oven (180°C/gasstand 4).



Asperge-prosciutto-rolletjes

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

8 minuten

Voor 12 hapjes



12 asperges
50 g gesmolten boter
4 el verse parmezaanse kaas, geraspt
6 plakken prosciutto, doormidden gesneden
geraspte verse nootmuskaat
gekneusde zwarte peper
1/2 citroen

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (gasstand 4). Snijd het onderste houtige deel van de asperges, zodat u de punten overhoudt (circa 9 cm lang). Breng een grote pan water met een snufje zout aan de kook, voeg de asperges toe en kook ze in 1 min. net gaar.

2. Giet ze asperges af en dep ze droog. Bestrijk ze met gesmolten boter en wentel ze door de kaas. Wikkel nu elke asperge in een plakje prosciutto.

3. Vet een ovenschaal in met wat gesmolten boter en leg de aspergerolletjes erin. Strooi het restant parmezaanse kaas, de nootmuskaat en peper naar smaak erover en bak het gerecht 7 min. in de oven. Besprenkel er voor het serveren wat vers citroensap over.

TIP: u kunt de rolletjes tot 6 uur van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren.

Geitenkaas-taartjes

Vorbereidingstijd:

40 minuten + 30 minuten afkoelen

Kooktijd:

25 minuten

Voor 15 stuks



125 g bloem
75 g koude boter, in stukjes
1-2 el koude melk

Vulling

6 zongedroogde tomaten, fijngesneden
100 g geitenkaas, fijngesneden
1 el vers basilicum, fijngesneden
10-15 ontpitte zwarte olijven, in plakjes

Asperge-prosciutto-rolletjes (boven) en Geitenkaastaartjes

1 el lente-ui (alleen het witte deel), gesnipperd

2 eieren

1/2 kop room

1. Doe bloem, snufje zout en boter in een keukenmachine en mix alles tot een kruimelig mengsel. Voeg de melk toe en mix alles tot een samenhangend deeg. Neem het deeg uit de machine en kneed het in lichtjes. Wikkel het in folie en leg het 30 min. in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 °C (gasstand 4).

2. Rol het deeg uit tot een dunne lap. Snijd met een vorm van 8 cm doorsnee rondjes uit het deeg en bekleed hier 15 taartvormpjes mee. Prik het deeg met een vork in en bak ze 7 min. in de oven.

3. Leg wat zongedroogde tomaten op de bodem van de taartjes en dan kaas, basilicum, olijven en lente-
ui. Klop de eieren los, voeg room en zout en vergemalen zwarte peper toe. Schep het mengsel op de vulling in de taartjes en bak deze 15 min., of tot de vulling stevig is.

TIP: u kunt de taartjes eerder op de dag bakken en afgedekt in de koelkast bewaren.

Bruschetta

Vorbereidingstijd:

1 uur

Kooktijd:

20 minuten

Voor circa 60 stuks



1 Italiaans brood
1/4 kop olijfolie
2 teentjes knoflook,
geperst

Toplaag van rucola en salami

1/2 kop pesto
60 g zachte room-
kaas
150 g rucola
125 g pepperoni, in
dunne plakken
geraspte parmezaan-
se kaas

Toplaag van ricotta en pancetta

125 g ricotta
1/4 kop vers basilicum, fijngebakt
2 el zongedroogde
tomaten, fijnges-
hakt
olijfolie
125 g pancetta, in
dunne plakken

Toplaag van gerookte zalm en asperges

125 g zachte room-
kaas
1 bosje asperges,
geschild en
geblancheerd
200 g gerookte zalm,
in plakken

1 el olijfolie
150 g kappertjes, uit
een potje, uitge-
lekt

Traditionele toplaag van tomaat en basilicum

2 rijpe, tomaten
1/4 kop gescheurd
vers basilicum
1 el extra vierge olij-
olie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 6). Snijd het brood in 1,5 cm dikke plakken en snijd de plakken in vieren. Vet een bakplaat met wat olijfolie in en leg het brood erop.

2. Meng de rest van de olijfolie en het knoflook en bestrijk het brood ermee. Bak het 10-15 min. tot het lichtbruin en knapperig is (halverwege het bakken omkeren). Neem het uit de oven en laat het afkoelen.

3. Toplaag van rucola en salami: meng de pesto en roomkaas en smeer dit op het brood. Beleg het brood vervolgens met rucola, pepperoni en kaas.

4. Toplaag van ricotta en pancetta: meng ricotta, basilicum en

zongedroogde tomaten en smeer dit op de bruschetta. Vet een koekenpan met wat olijfolie in en bak de pancetta knapperig. Snijd de pancetta fijn en strooi hem over de ricotta.

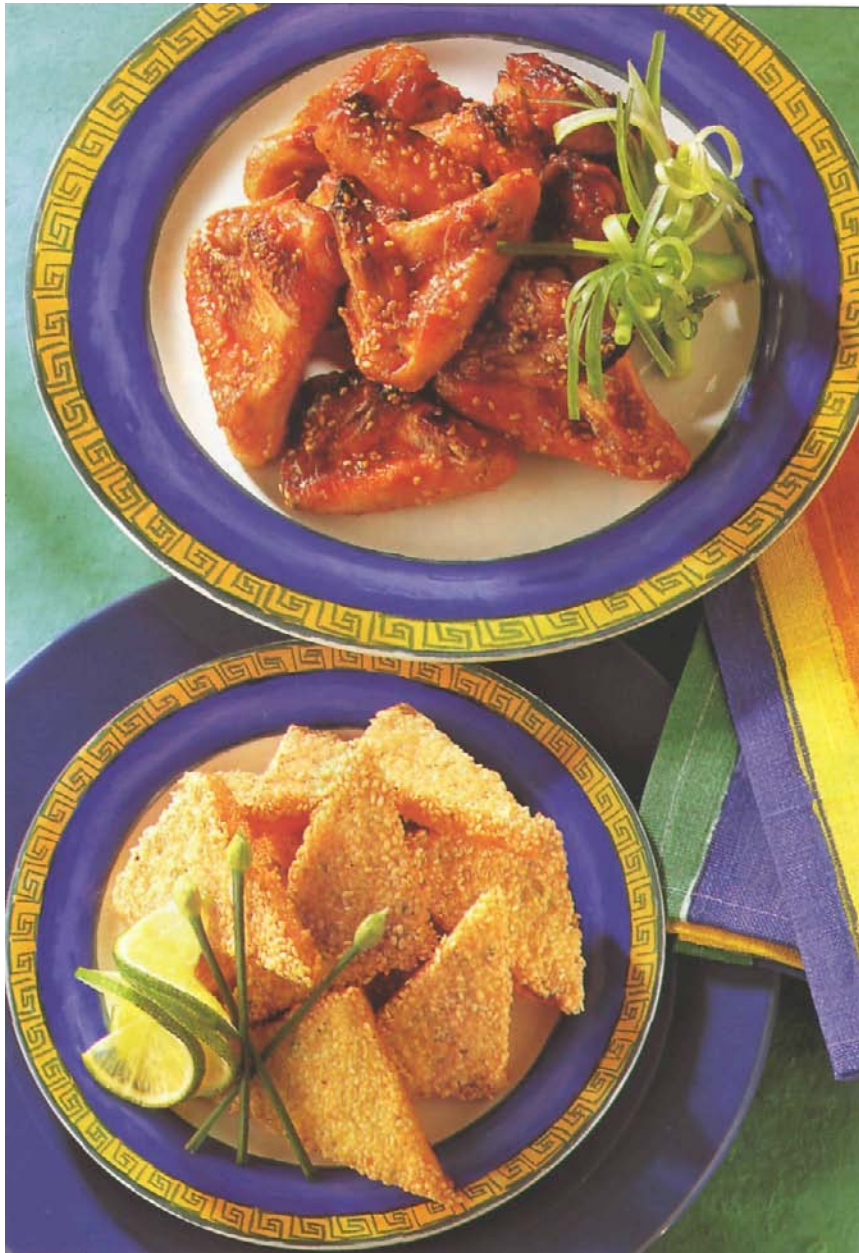
5. Toplaag van gerookte zalm en asperges: smeer de roomkaas op de bruschetta. Snijd de houtige uiteinden van de asperges en snijd ze vervolgens in vier stukjes. Leg ze samen met de zalm op de roomkaas en bestrooi alles met versgemalen zwarte peper. Bak de kappertjes in hete olie iets knapperig en strooi ze over de zalm.

6. Traditionele toplaag van tomaat en basilicum: snijd de tomaat fijn en meng hem met basilicum, olijfolie en versgemalen zwarte peper. Schep het mengsel vlak voor het serveren op het brood.

TIP: u kunt de bruschetta tot 2 uur van tevoren maken. Beleg het brood maximaal 30 min. voor het serveren.

*Bruschetta met diverse toplagen (boven)
en Traditoneel belegde bruschetta met
tomaat en basilicum*





Kip in honing-ketjapmarinade

Vorbereidingstijd:

15 minuten +
2 uur afkoelen

Kooktijd:

40 minuten
Voor 12 stuks



12 kippenvleugels
2 el ketjap
2 el hoisinsaus
1/4 kop tomaten-
ketchup
1/4 kop honing
1 el ciderazijn
2 teentjes knoflook,
geperst
2 el sesamzaad
1/2 tl vijfkruiden-
poeder
1 el sesamololie

1. Maak de kippen-
vleugels schoon en dep
ze met keukenpapier
droog. Buig de punt
onder de vleugels. Doe
ketjap, hoisinsaus,
ketchup, honing, azijn,
knoflook, sesamzaad,
vijfkruidentpoeder en
olie in een kom en
meng alles goed.

2. Schep de kip goed
door de marinade en
zet hem afgedekt ten
minste 2 uur in de
koelkast; keer de kip
zo nu en dan om.

3. Verwarm de oven

voor op 180°C (gas-
stand 4). Haal de kip
uit de marinade en leg
de vleugels op een
rooster in een oven-
schaal. Bak ze in 35-40
min. gaar en serveer ze
warm of op kamertem-
peratuur.

TIP: u kunt de vleugels
tot 8 uur voor het bra-
den marineren. Bak ze
maximaal een half uur
voor het serveren.

Garnalentoost

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

10-15 minuten

Voor 48 stuks



350 g rauwe garnal-
len
1 teentje knoflook
75 g waterkastanjes
of bamboescheu-
ten uit blik, uit-
gelekt
1 el verse koriander-
blaadjes, fijn-
gehakt
2 cm verse gember,
geschild
2 eieren, gesplitst
1/4 tl witte peper
1/2 tl zout
12 sneetjes witbrood
1 kop sesamzaad

**Kip in honing-ketjapmarinade (boven) en
Garnalentoost**

*olie, om in te
frituren*

1. Pel de garnalen en
verwijder het darmka-
naal. Gooi kop en
staart weg. Doe garnal-
en, knoflook, water-
kastanjes of bamboe,
koriander, gember,
eiwit, peper en zout in
een keukenmachine en
mix alles in 20-30 sec.
tot een glad mengsel.
Snijd de korsten van
het brood en snijd elke
snee in 4 driehoeken.

2. Bestrijk de boven-
kant van het brood
met wat losgeklopte
eierdooier en verdeel
het garnalenmengsel
over het brood. Strooi
het sesamzaad erover.

3. Verhit de olie in een
diepe pan en frituur de
toost (in porties) 10-15
sec. met de belegde
kant naar beneden tot
de toost goudbruin en
knapperig is (wel beide
kanten frituren).

4. Haal de toost met
een schuimspaan uit de
olie en laat hem op
keukenpapier uitlek-
ken. Serveer de toost
warm, gearneerd met
schijfjes limoen en
knoflookbieslook.

TIP: u kunt de toost en-
kele uren van tevoren
maken en afgedekt in
de koelkast bewaren.
Frituur de stukjes toost
vlak voor het serveren.

Gekarameliseerde appel en roquefort op roggebrood

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd: circa

15 minuten

Voor circa 24 stuks



3 appels (Golden Delicious)

2 el citroensap

1/2 koppoeder-suiker

30 g boter

175 g roquefort, verkruimeld

1/4 kop walnoten, fijngehakt

1 stengel bleekselderij, fijngesneden

250 g zwart roggebrood, rondjes

1. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd elke appel in 8 partjes. Bestrijk de appels met citroensap en strooi er flink wat poedersuiker over. Verhit de boter in een koekenpan. Als de boter schuimt, bakt u enkele partjes tot ze een bruin karamellaagje hebben. Laat ze op aluminiumfolie afkoelen en herhaal dit met de rest van de appel. Doe eventueel extra boter in de pan.

2. Meng de kaas, walnoten en selderij. Leg een schepje kaas en een partje appel op een rondje roggebrood en gaarneer alles eventueel met een selderijblaadje.

TIP: u kunt deze snacks enkele uren van tevoren maken en afgedekt met folie in de koelkast bewaren.

Gerookte-zalmrolletjes

Vorbereidingstijd:

30 minuten +

3 uur afkoelen

Kooktijd:

5 minuten

Voor 18 stuks



3 eieren

3 tl water

1 1/2 tl maïzena, gezeefd

lichte olijfolie, voor het invetten

250 g kwark, op

kamertemperatuur

1 el ingemaakte gember, fijngehakt

2 el vers bieslook, fijngeknipt

100 g gerookte zalm, in plakjes en fijngesneden

versgemalen zwarte peper

1. Doe een ei, 1 tl water, 1/2 tl maïzena en wat peper en zout in een kom en klop alles door elkaar.

2. Verhit een licht met olie ingevette koekenpan. Voeg het eimengsel toe en verwarm dit op middelhoog vuur. Vouw steeds de buitenste rand van het ei naar het midden tot de omelet iets stevig is. Laat de omelet

2 min. in de pan afkoelen. Leg hem voorzichtig op een schoon werkvlak en laat hem verder afkoelen. Maak zo nog 2 omeletten.

3. Leg elke omelet op een stuk vetvrij bakpapier. Verdeel de kwark voorzichtig over de omeletten (ze moeten heel blijven). Strooi er gember, bieslook, zalm en versgemalen zwarte peper over. Rol de omeletten stevig op door het papier steeds naar u toe te trekken en leg ze ten minste 3 uur afgedekt in de koelkast.

4. Snijd de omeletrol in plakjes van 2 cm. Gooi de ongelijke uiteinden weg en gaarneer de hapjes met verse peterselie of een kruid naar keuze.



Gerookte-zalmrolletjes (boven) en Gekarameliseerde appel en roquefort op roggebrood

TIP: u kunt de omeletrollen een dag van tevoren maken en afgedekt met folie in

de koelkast bewaren. Serveer de plakjes op kamertemperatuur.



Verwijder het vel van de afgekoelde, gegrillerde paprika.



Leg de spinazie plat neer en dep de blaadjes droog met keukenpapier.

Crostini met paprikarollade

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor circa 20 stuks



2 rode paprika's
2 gele paprika's
8 spinazieblaadjes
1 el verse peterselie,
fijngehakt
1 stokbrood
olijfolie
parmezaanse kaas,
dungeschaafd

1. Snijd het kapje van de paprika's en verwijder zaad en zaadlijsten. Snijd de paprika's in grote stukken, bestrijk het vel met olie en leg ze met het vel naar boven onder

een warme grill tot het vel zwart is. Laat de paprika afkoelen in een plastic zak en verwijder het vel.

2. Snijd de steeltjes van de spinazie en leg de blaadjes in een kom. Schenk er kokend water op en laat dit enkele min. staan tot de spinazie zacht is. Afgieten en af laten koelen. Knijp overtollig water uit de blaadjes, leg ze plat neer en dep ze met keukenpapier droog.

3. Leg een stuk plastic folie op een werkvlak. Leg de stukken rode paprika plat neer en laat de randen iets overlappen (er moet een rechthoek ontstaan). Leg een laag spinazie op de paprika en leg daar een laag gele paprika op, zodat u drie lagen hebt.

Strooi de peterselie erover en rol de paprika in de lengte en met behulp van de folie stevig op. Druk de zijkan-ten dicht en leg de rol 3 uur in de koelkast.

4. Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 6). Snijd het stokbrood in plakken van 1 cm. Leg ze op een bakplaat, bestrijk ze met olijfolie, bestrooi ze met zout en rooster ze goudbruin.

5. Verwijder de folie, snijd de paprikarollade in 1,5 cm dikke plakjes en leg ze op het brood. Sprenkel olijfolie erover en gameer het geheel met parmezaanse kaas.

TIP: u kunt beleg en brood tot 6 uur van tevoren maken. Beleg het brood niet langer dan 30 min. voor het serveren, anders wordt het te zacht.

Crostini met paprikarollade



Leg laagjes paprika en spinazie op een stukje plastic folie.



Verwijder de folie van de paprikarollade en snijd de rol in plakjes.

Kip-ricotta-broodjes

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

25 minuten

Voor 24 stuks



1 ei
375 g mager kipgehakt
200 g ricotta
2 el vers basilicum, fijngehakt
1 el bieslook, fijngeknipt
1/2 tl zeezout en versgemalen zwarte peper
diepvriesbladerdeeg, ontdooid
1 ei, losgeklopt, om te bestrijken

1. Verwarm de oven voor op 210 °C (gasstand 6-7). Vet 2 bakplaten in met gesmolten boter of olie. Klop het ei los. Voeg kip, ricotta, basilicum, bieslook, zout en versgemalen zwarte peper toe en roer alles goed door elkaar. Kneed met vochtige handen een kwart van het mengsel tot een rol van 25 cm lang. Doe hetzelfde met de rest, zodat u 4 rollen hebt.

2. Maak van het bladerdeeg 4 lappen van circa 25 x 15 cm. Leg

een rol gehakt op een van de korte zijden van een lap deeg en rol het deeg om het gehakt. Herhaal dit met de andere rollen. Snijd elke rol in zessen en leg de stukjes op de bakplaat. Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei en maak in de bovenkant inkepingen. Bak ze in 20-25 min. goudbruin en serveer ze warm.

TIP: u kunt de broodjes van tevoren bereiden en ongebakken 6 uur in de koelkast bewaren. Of u kunt ze bakken en 1 maand in een luchtdicht afgesloten doos in de vriezer bewaren. Ontdooi de broodjes en verwarm ze 10 min. in de oven (180°C/gasstand 4).

LET OP: u kunt de broodjes serveren met zelfgemaakte tomatensaus, eventueel met fijngehakte zwarte olijven erdoor. Voor een zoete, frisse saus kunt u kant-en-klare mangochutney gebruiken waar u wat yoghurt door roert.

Gebakken aubergine

Vorbereidingstijd:

30 minuten +

30 minuten rusten

Kooktijd:

circa 3 minuten

per portie

Voor 18 stuks

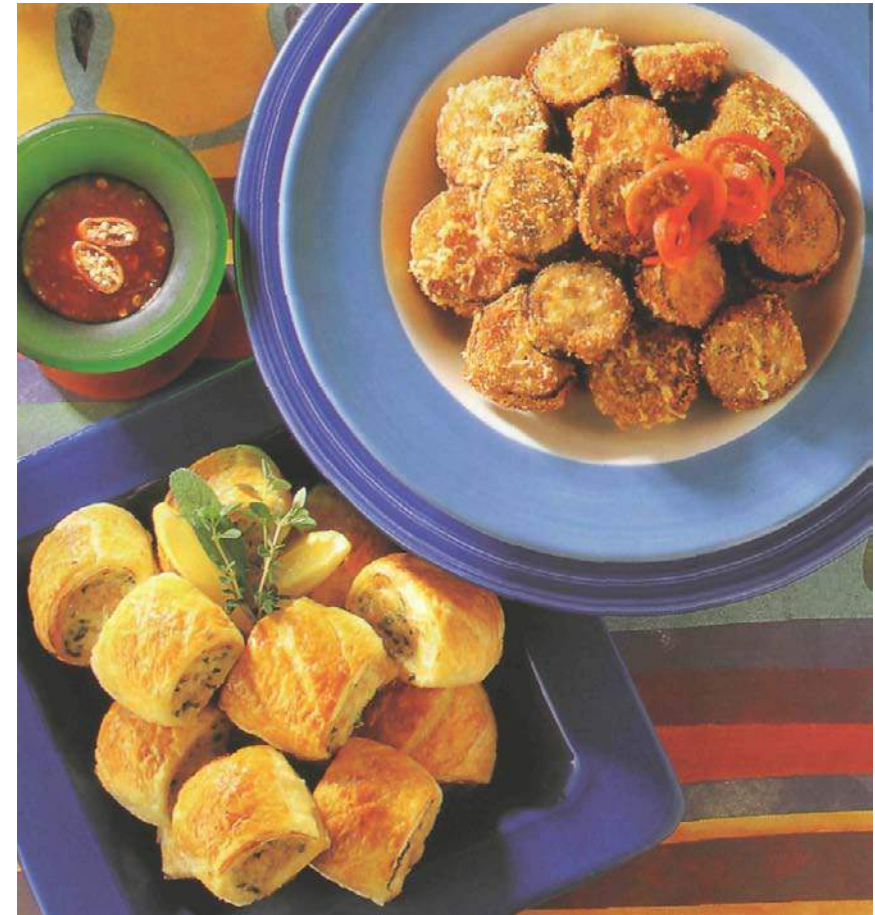


6 kleine aubergines, in dikke plakken
30 g bloem, vermengd met zout en peper
3 eieren, geklopt
1 1/2 kop droog broodkruim
1/3 kop parmezaanse kaas
olie, om in te bakken

1. Leg de plakken aubergine op een bakplaat en bestrooi ze met zout. Laat ze minstens 30 min. staan, spoel ze af en dep ze droog.

2. Bestuif de plakken met bloem en schud het teveel eraf. Doop de aubergine in het ei (wellicht moet u wat melk aan het ei toevoegen, zodat er genoeg is om alle aubergineplakken in te dopen). Wentel de plakken door een mengsel van broodkruim en parmezaanse kaas.

3. Verhit olie in een braadpan. Leg de plak-



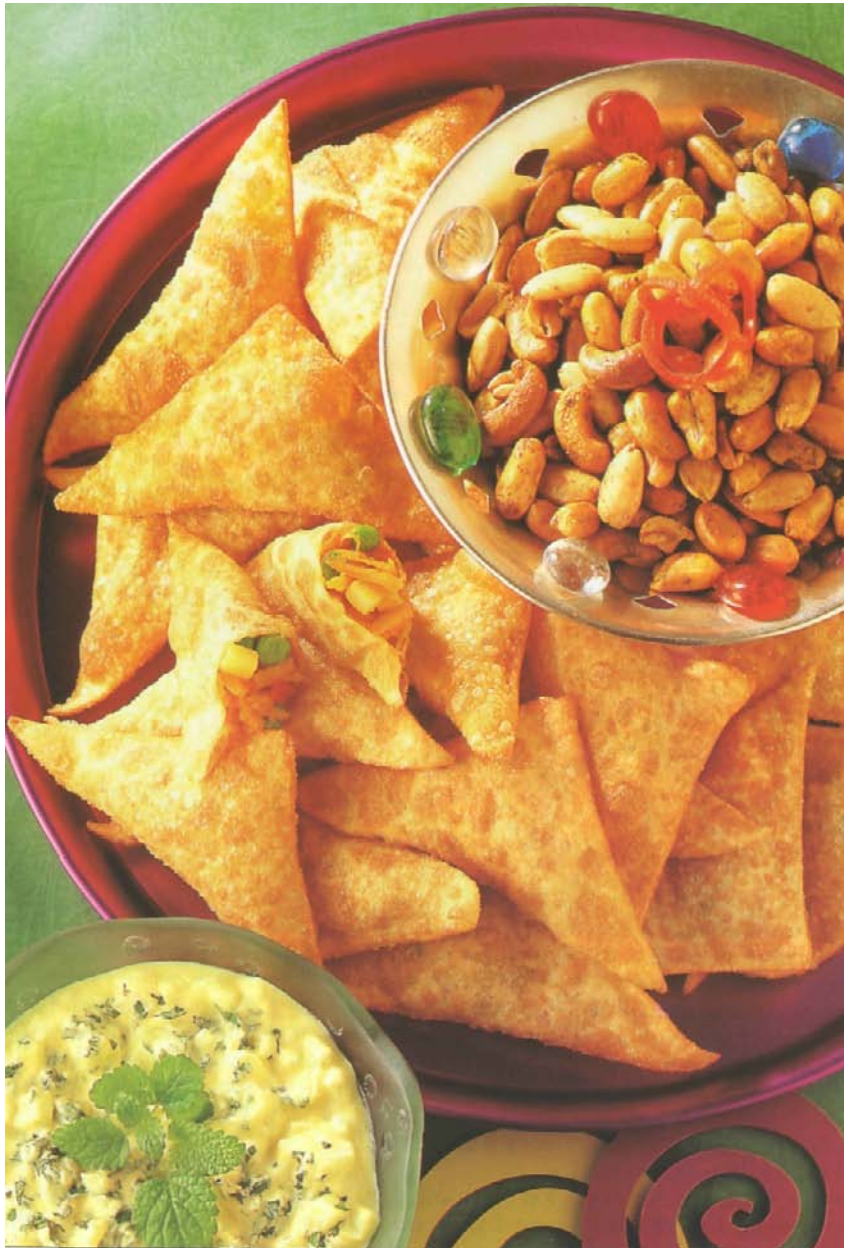
Gebakken aubergine (boven) en Kip-ricottabroodjes

ken voorzichtig in de matig hete olie en bak ze in porties op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn.
4. Serveer ze met zoete chilisaus, ketjap, hoisinsaus, aioli (zie 'let op') of een andere saus naar keuze.

TIP: wentel de plakjes aubergine door het broodkruim en de kaas en leg ze 2 uur in de koelkast. Bak ze vlak voor u ze serveert.

LET OP: aioli maakt u van 2 geperste teentjes knoflook, 2 eierdooiers

en zout en peper. Klop alle ingrediënten tot een dik mengsel en schenk er al kloppend 1 kop olijfolie bij (eerst een klein scheutje en dan een dunne straal). Klop tot slot wat citroensap of azijn door de aioli.



Kruidige noten

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

18 minuten

Voor 300 g noten



2 el olijfolie

1/2 tl gemalen komijn

1/2 tl gemalen koriander

1/2 tl knoflookpoeder

1/4 tlcayennepeper

1/4 tl gemalen gember

1/4 tlcaneel

300 gemengde noten

1. Verwarm de oven voor op 150 °C (gasstand 2). Verhit de olie in een koekenpan en roer de specerijen in de pan door elkaar. Verwarm het mengsel al roerend 2 min. op laag vuur.

2. Neem de pan van het vuur, voeg de noten toe en roer alles door tot de noten goed bedekt zijn met de specerijen.

3. Strooi de noten op een bakplaat en bak ze 15 min. Strooi er wat zout over en laat ze afkoelen.

TIP: u kunt de noten een dag van tevoren maken en in een lucht-

Kruidige noten (boven) en Mini-samosa's met raitadipsaus

dicht afgesloten door bewaren.

Mini-samosa's met raitadipsaus

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

45 minuten

Voor 40 stuks



olie, om in te frituren

1 ui, gesnipperd

1 teentje knoflook, geperst

1 rode paprika, fijn-gesneden

1/4 kop diepvrieserwten

1 wortel, geschild en geraspt

1 gekookte aardappel, in kleine blokjes

1 tl kerriepoeder, medium heet

1/2 tl garam masala

1 pakje wonton-velletjes

Raitadipsaus

1/2 komkommer

200 g yoghurt

1/4 tl kurkuma

1 el fijngehakte verse munt

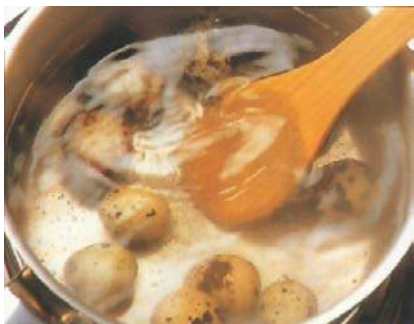
1. Verhit wat olie en bak de ui en knoflook enkele minuten tot de

ui zacht is. Voeg paprika toe en fruit alles nog 3 min. Voeg erwten, wortel, aardappel, kerriepoeder en garam masala toe. Neem de pan van het vuur, roer alles goed door en breng het op smaak met zwarte peper en zout.

2. Leg een schepje van het mengsel in het midden van elk wonton-velletje. Bevochtig de randen en vouw het over de vulling heen tot een driehoekje. Druk de randen stevig op elkaar. Frituur de samosa's in 5 min. (in porties) goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm met raitadipsaus.

3. Raitadipsaus: schil de komkommer en verwijder de zaden. Snijd het vruchtvlies klein en meng het met de yoghurt en kurkuma. Roer alles goed door en zet de saus in de koelkast. Roer de munt er vlak voor het serveren door.

TIP: u kunt de samosa's tot maximaal 6 uur van tevoren maken en ze afgedekt in de koelkast bewaren. Frituur ze vlak voor het serveren. De dipsaus kan een dag in de koelkast bewaard worden.



Roer voorzichtig door het water, zodat de dooiers middenin de eieren komen.



Pel de gekookte eieren en wentel ze door de bloem.

Schotse kwarteleieren

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

circa 20 minuten

Voor 12 stuks



12 kwarteleieren
300 g kippengehakt
1 tl verse gember,
geraspt
1 el vers biestook,
fijngeknipt
1 tl dijonmosterd
30 g bloem
1 ei, losgeklopt
1/2 kop droog brood-
kruim
olie, om in te fritu-
ren

1. Doe de eieren in een pan met ruim water en wat zout. Roer zachtjes door het water tot het kookt (20 komen

Schotse kwarteleieren



Breng met vochtige handen een laagje gehakt rond de eieren aan.

de dooiers in het midden van de eieren te zitten). Laat het water 5 min. koken, giet de eieren af en laat ze in een kom koud water afkoelen.

2. Meng gehakt, gember, bieslook en mosterd. Pel de eieren en wentel ze lichtjes door de bloem.

3. Verdeel het gehakt in twaalf porties. Breng met vochtige handen een laag gehakt rond de eieren aan. Bestrijk de eitjes met losgeklopt ei en rol ze door het broodkruim (schud het teveel af).

4. Verhit de olie in een diepe pan en frituur de eitjes goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm (heel of door-midden gesneden).

TIP: u kunt de eitjes 4 uur van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren. Frituur ze vlak voor het serveren en gameer ze bijvoorbeeld met schijfjes limoen en knoflookbieslook.

LETOP: als u geen kwarteleieren kunt vinden, kunt u ook kleine kippeneieren gebruiken.



Frituur de eieren goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Miniquiches

Romige vullingen in een krokant pasteitje... Maaltijdquiches zijn Overheerlijk, maar hun kleine broertjes zijn onweerstaanbaar.

Basismethode

Verwarm de oven voor op 190 °C (gasstand 5) en vet 24 taartvormpjes in met wat olie. Snijd met een vorm van 8 cm doorsnee 24 cirkels uit diepvriesbladerdeeg en bekleed de vormen ermee. Vul de vormpjes met een vulling naar keuze en bak ze in 20 min. goudbruin. De gare quiches kunt u afgekoeld 2 maanden in een luchtdicht afgesloten doos in de vriezer bewaren. Warm bevroren quiches zonder ze te ontdoeien in de oven op.

Gerookte-zalmvulling

Mix 100 g kwark, 1/4 kop room en 2 eieren in een keukenmachine. Snijd 125 g gerookte zalm fijn en verdeel de zalm over de quiches. Schenk het roommengsel erover.

Brie-bieslookvulling

Mix 2 el melk, 2 el bloem en 125 g brie (met korst) in een keukenmachine tot een glad mengsel. Voeg 2 eieren, 1 eidooier, 3/4 kop room, 1 el fijngeknipt bieslook en peper en zout toe. Mix alles kort en verdeel de vulling over de quiches.

Baconvulling

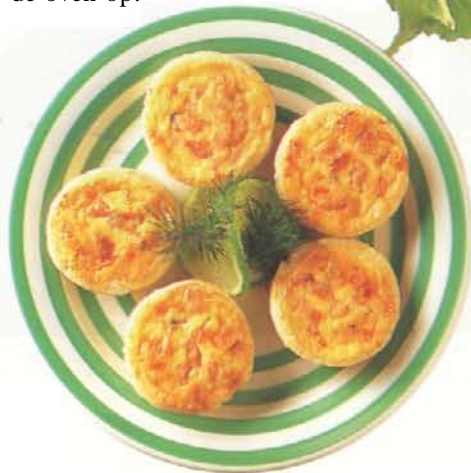
Verhit 2 tl olie in een koekenpan en bak 3 plakken fijngehakte bacon en 1 gesnipperde ui iets goudbruin. Laat het mengsel afkoelen. Klop 1/2 kop melk, 1/3 kop room en 2 eieren door elkaar. Verdeel de bacon en ui over de quiches, schenk het mengsel erover en bestrooi alles met 60 g geraspte parmezaanse kaas.

Paprikavulling

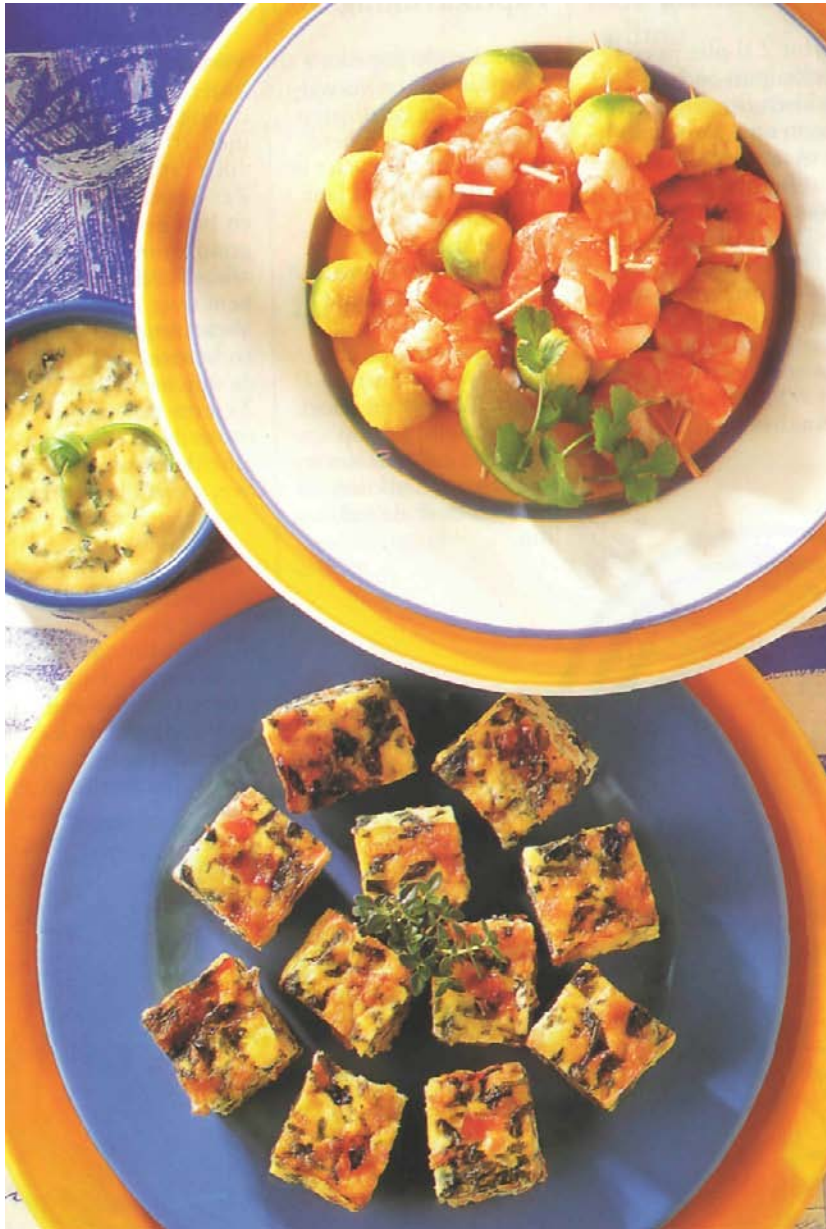
Snij 2 rode paprika's doormidden en verwijder zaad en zaadlijsten. Leg ze onder een hete grill tot het vel zwart is en blaren heeft en laat ze afkoelen onder een schone theedoek. Verwijder het vel en snijd de paprika fijn. Verdeel hem over de quiches en strooi er 50 g geraspte parmezaanse kaas over. Klop 1/2 kop melk, 1/2 kop room en 2 eieren door elkaar en schenk het mengsel over de vulling.

Feta-uvulling

Verhit 1 el olie en 20 g boter en fruit 2 in dunne ringen gesneden uien 20 min. op laag vuur (af en toe roeren). Zet het vuur iets hoger en bak de ui in 10 min. goudbruin. Laat de ui afkoelen en verdeel hem over de quiches. Verkrummel 125 g feta en verdeel de kaas over de quiches. Klop 2 eieren en 2/3 kop room door elkaar en schenk dit mengsel over de vulling.



V.l.n.r. Quiches met gerookte zalm, brie-bieslook, bacon, paprika en feta-ui



Garnalen met mangosaus

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

geen

Voor 20 stuks



20 gekookte reuzengarnalen
1 grote rijpe avocado
citroensap

Mangosaus

1 rijpe mango, in stukjes
1/2 kop kokosroom
1 el limoensap
2 tl verse munt, fijngehakt

1. Pel de garnalen en verwijder darmkanaal, kop en staart. Snijd de ongeschilde avocado in tweeën, verwijder de zaden en schep met een meloenballetjeslepel 20 bolletjes uit het vruchtvlies. Bestrijk ze met citroensap, zodat ze niet verkleuren.

2. Prik een garnaal en een bolletjes avocado op een cocktailprikker. Leg de bolletjes op een bord en geef er mangosaus bij.

3. Mangosaus: mix mango, kokosroom en limoensap in een keu-

kenmachine tot een glad mengsel. Roer de munt en zout en versgemalen zwarte peper erdoor. Zet de saus een tijdje in de koelkast en gameer hem met een takje verse kruiden.

TIP: u kunt de avocadosnack en de saus een uur van tevoren maken.

Spinazie-hamfrittata

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

30 minuten

Voor 36 stuks



6 eieren
1 kop melk
1 1/2 kop geraspte belegen kaas
1/2 kop vers witbroodkruim
3 lente-uitjes, gesnipperd
1 el verse peterselie, fijngehakt
300 g spinazie, gekookt en fijngehakt
125 g ham, fijn gesneden

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (gas-

stand 4). Vet een vierkant bakblik van 22 cm in met wat olie en bekleed de bodem met aluminiumfolie.

2. Klop de eieren en melk door elkaar. Voeg de overige ingrediënten toe en breng het geheel op smaak met versgemalen zwarte peper en zout. Roer alles goed door en schenk het mengsel in het bakblik. Bak dit 30 min. tot het net stevig is.

3. Haal het uit de oven, laat het helemaal afkoelen en stort het voorzichtig op een gladde ondergrond. Verwijder de folie en snijd de frittata in 36 gelijke stukjes. Serveer ze warm of op kamertemperatuur.

Tip: u kunt de frittata 6 uur van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren.

LET OP: in plaats van spinazie kunt u ook snijbiet gebruiken.



Garnalen met mangosaus (boven) en Spinazie-hamfrittata

Gorgonzolabuideltjes met uimarmelade

Vorbereidingstijd:

45 minuten

Kooktijd:

1 uur

Voor 30 stuks



Uimarmelade

1 el olijfolie

3 rode uien, in ringen

vers takje tijm

2 el rode-wijnazijn

2 el honing

150 g gorgonzola

150 g kwark

8 velletjes filodeeg

60 g gesmolten boter

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 6). Vet een vorm voor 12 muffins in.

2. Uimarmelade: verhit de olie en bak de uien 30 min. afgedekt tot ze zacht en glazig zijn. Voeg tijm en azijn toe, breng het geheel aan de kook en laat het 20 min. onafgedekt sudderen tot het mengsel ingedikt en bijna alle vocht verdamppt is. Verwijder het takje tijm. Roer de honing erdoor, breng het mengsel op smaak met versgemalen zwarte

peper en laat het afkoelen.

3. Meng de gorgonzola en kwark. Vet een velletje filodeeg licht in met boter. Leg er een vel bovenop en vet het licht in met boter. Snijd hier vierkantjes van 10 cm van. Doe hetzelfde met twee volgende velletjes. Leg 2 vierkantjes op elkaar, maar draai de bovenste een kwartslag, zodat een ster met 8 punten ontstaat. Schep 2 afgestroken theelepels van het kaas-kwarkmengsel op de ster en vouw de punten omhoog, zodat een buideltje ontstaat. Bestrijk de bovenkant met boter.

4. Herhaal het proces met de overige velletjes deeg. Bak de buideltjes in de muffinvorm in 12-14 min. bruin en krokant en serveer ze met uimarmelade.

TIP: u kunt de buideltjes tot 4 uur van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren.

Spinaziedriehoekjes

Vorbereidingstijd:

45 minuten

Kooktijd:

20-25 minuten

Voor 36 stuks



2 tl olie

1 ui, gesnipperd

300 g spinazie

1/2 kop geraspte belegen kaas

140 g feta, verkruid

1 ei, losgeklopt

18 vellen diepvriesbladerdeeg, ontdooid

1 ei, losgeklopt, extra

1. Verwarm de oven voor op 210 °C (gasstand 6-7) en vet 2 bakplaten in. Verhit de olie, fruit de ui 3 min. en schep hem in een grote kom. Was de spinazie en scheur de blaadjes in stukjes. Stoom ze in 2 porties in een afgedekte pan in circa 30 sec. zacht.

Schud de pan zo nu en dan en haal de spinazie eventueel met een pollepel los van de bodem. Laat de spinazie afkoelen.

2. Knijp zo veel mogelijk water uit de spinazie, snijd hem fijn en meng hem met ui,



Spinaziedriehoekjes (boven) en Gorgonzolabuideltjes met uimarmelade

geraspte kaas en feta. Voeg het ei toe en meng alles goed.

3. Snijd elke vel deeg diagonaal in tweeën. Verdeel het mengsel over de 36 driehoekjes en bestrijk de randen met ei. Vouw de punten naar elkaar toe,

zodat kleinere driehoeken ontstaan. Bestrijk de bovenkant met ei, leg ze op de bakplaten en bak ze in 15-20 min. goudbruin.

TIP: maak de driehoekjes hoogstens 3 uur van tevoren. Leg ze in een

enkele laag in een schaal en bewaar ze afgedekt in de koelkast. Bak ze vlak voor het serveren.



Olijf-amandel-vinders

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

20 minuten

Voor circa 24 stuks



- 1/2 kop ontpitte zwarte olijven, fijngehakt
- 1/2 kop gemalen amandelen
- 1/4 kop parmezaanse kaas
- 2 el vers basilicum, fijngehakt
- 3 el olijfolie
- 1/4 tl zout
- 1/2 tl gekneusde zwarte peper
- 2 tl grove mosterd
- 12 velletjes diepvriesblader deeg, ontdooid
- 1/4 kop melk

Olijf-amandelvinders

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 6) en bekleed twee bakplaten met vetvrij bakpapier. Doe olijven, amandelen, parmezaanse kaas, basilicum, olie, zout, peper en mosterd in een keukenmachine en mix er een gladde puree van.

2. Maak van 6 velletjes bladerdeeg een rechthoek en bestrijk die met de helft van het mengsel. Vouw de twee zijden naar het midden.

3. Vouw de twee zelfde zijden nog een keer naar her midden en bestrijk het deeg met melk. Herhaal het proces met het restant vulling en deeg.

4. Snijd het deeg in plakken van 1,5 cm dik. Buig de uiteinden iets naar binnen, zodat

er een vlinder ontstaat. Leg de vinders op het bakpapier en bak ze in 15-20 min. goudbruin. Serveer ze warm of op kamertemperatuur.

TIP: u kunt de vinders 6 uur van tevoren bakken en in een luchtdicht afgesloten doos bewaren. Serveer ze op kamertemperatuur of verwarm ze even in een oven.

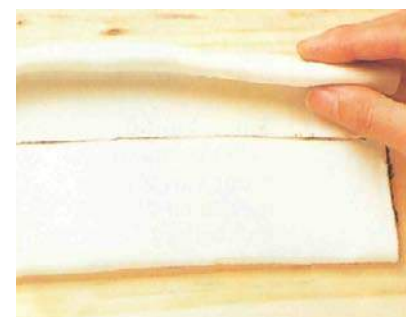
LET OP: u kunt ook kant-en-klare olijvenpasta gebruiken. Er zijn diverse heerlijke variëteiten in delicatessenwinkels en supermarkten te koop.



Doede ingrediënten voor de olijf-amandelpuree in een keukenmachine.



Bestrijk het deeg met de puree en vouw de twee uiteinden naar het midden.



Vouw de twee zelfde uiteinden van het deeg nog een keer naar het midden.



Buig de uiteinden van elke plakje iets naar binnen, tot een vinder vorm.

Aardappelpartjes met parmezaanse kaas en kruiden

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

45 minuten

Voor 18-24 stuks



750 g grote rode aardappels, ongeschild

30 g boter, gesmolten

2 el olijfolie

1 teentje knoflook, geperst

1 el verse oregano, fijngehakt

1 el verse rozemarijn, fijngehakt

gedroogde chilipeper, naar smaak

1/2 kop verse parmezaanse kaas, geraspt

1. Verwarm de oven voor op 210 °C (gasstand 6-7). Snijd de aardappels in 6-8 partjes. Smelt de boter, neem de pan van het vuur en roer olie, knoflook, oregano, rozemarijn, chilipeper en versgemalen zwarte peper door de boter. Schep de aardappelpartjes er goed door, zodat ze helemaal bedekt zijn met het mengsel.

2. Leg de partjes in een enkele laag op een bakplaat en zet ze 30 min. in de oven. Zet de partjes op hun kant en bestrooi ze met kaas. Bak ze nog eens 15 min. in de oven en server ze warm.

TIP: u kunt de partjes het beste vlak voor het serveren voorbereiden en bakken.

Thaise balletjes

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

20 minuten

Voor 30 stuks



500 g varkensgehakt

1 ei, losgeklopt

1/2 kop vers witbroodkruim

2 lente-uitjes, in ringen

3 el waterkastanjes uit blik, fijngehakt

2 el verse munt, fijngebakt

2 el verse koriander, fijngehakt

2 tl verse gember, geraspt

1/2 tl limoenschil, geraspt

1 el vissaus

2 tl zoete chilisaus

1/4 kop zoete chilisaus, extra

2 komkommers, gekoeld

1/2 kop wortel, in reepjes

1. Verwarm de oven voor op 210 °C (gasstand 6-7). Meng gehakt, ei, broodkruim, lente-ui, waterkastanjes, munt, koriander, gember, limoenschil, vissaus en chilisaus in een kom.

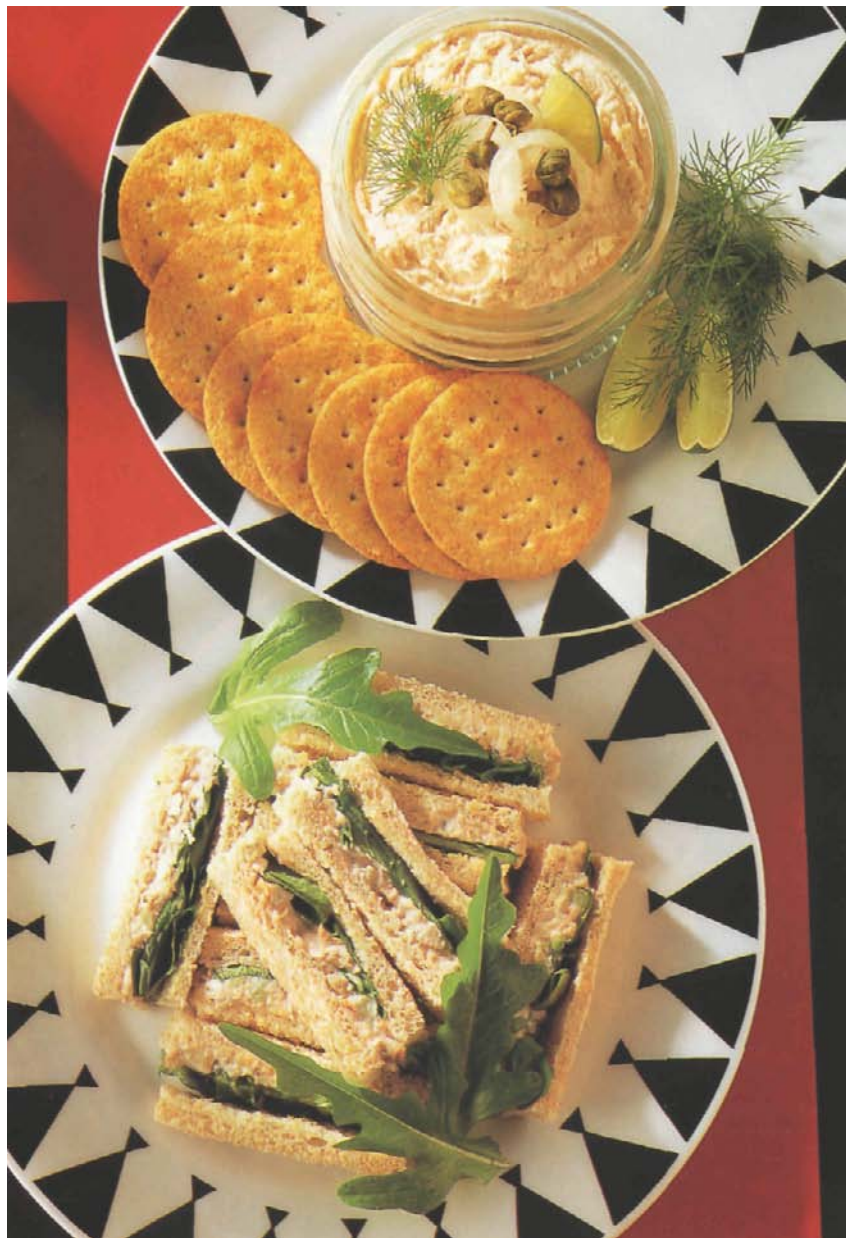
2. Maak met vochtige handen balletjes van een flinke theelepel gehakt en druk ze iets plat. Leg ze op een ingevette bakplaat en bak ze in 20 min. net gaar.

3. Bestrijk de warme balletjes met de extra chilisaus. Snijd de komkommer in dunne plakken van circa 5 mm. Leg de komkommer op een schaal en leg de balletjes erop. Gameer het gerecht met wortel en eventueel dunne reepjes rode peper.

TIP: u kunt de rauwe balletjes maximaal 6 uur van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren. Bak ze vlak voor het serveren.

Thaise balletjes (boven) en Aardappelpartjes met parmezaanse kaas en kruiden





Sandwich met kip, rucola en walnoten

Vorbereidingstijd:

30 minuten +
1 uur afkoelen

Kooktijd:

30 minuten

Voor circa 30 stuks



250 g kipfilet
500 g kippendijen
lichte olijfolie
1 1/2 kop goede mayonaise
1/2 kop selderij, fijn-gesneden
1/3 kop walnoten, fijn-gehakt
125 g zachte boter
1 gesneden bruin- of volkorenbrood
155 g rucola

1. Verwarm de oven voor op 210 °C. Vet een bakplaat in met olie en leg de kipfilet erop. Bestrijk de kip met olie, bedek hem met folie en bak hem 12 min. Bestrijk ook de kippendijen met olie, leg ze afgedekt op dezelfde bakplaat en bak alles 15 min., tot al het vlees net gaar is. Neem het vlees uit de oven en laat het helemaal afkoelen.

Gerookte-forelpaté (boven) en Sandwich met kip, rucola en walnoten

Gerookte-forelpaté

Vorbereidingstijd:

10 minuten +
1 uur afkoelen

Kooktijd:

geen

Voor circa 250 g



1 kleine gerookte forel
60 g zachte boter
250 g magere kwark
2-3 el citroensap

1. Verwijder het vel van de forel, haal het vlees van de graten en doe het vlees in de keukenmachine.
2. Voeg de boter en kwark toe en mix alles tot een glad mengsel. Giet citroensap naar smaak erbij en mix alles nog even kort. Schep de paté op een mooie schaal en zet hem ten minste 1 uur in de koelkast.
3. Garneer de paté met bijvoorbeeld uiringen, kappertjes, dille en limoenschijfjes. Geef er crackers of crudités bij.

TIP: u kunt de paté een dag van tevoren maken en afgedekt met folie in de koelkast bewaren.

2. Snijd het vlees fijn, doe het in een kom en voeg mayonaise, selderij en walnoten toe. Breng het mengsel op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
3. Smeer wat boter op de sneetjes brood en leg er wat van het kipmengsel op. Leg de rucola erop en vervolgens een ander sneetje brood. Druk de sandwiches stevig op elkaar. Wikkel de sandwiches apart in folie en zet ze ten minste een uur in de koelkast.
4. Snijd de korsten van de sandwiches en snijd ze vervolgens in drie repen. Als u de repen doormidden snijdt, krijgt u nog, kleinere sandwiches.

TIP: u kunt de sandwiches tot 4 uur van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren.

Garnalen met citroensandwiches

Voorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

geen

Voor 4 personen



1 kg gekookte steurgarnalen

Citroensandwiches
160 g zachte boter
1 gesneden meergranenbrood
3 citroenen, met heel dunne schil

1. Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal; laat de staart zitten. Serveer ze met de citroensandwiches.

2. Citroensandwiches: besmeer het brood royaal met boter. Was de citroenen, droog ze af en snijd ze in dunne schijfjes. Beleg de helft van het brood met de citroen en leg de andere helft erop. Druk de sandwiches aan. Verwijder de korsten en snijd de sandwiches in 8 driehoekjes.

TIP: bereid de garnalen maximaal 4 uur van tevoren en bewaar ze afgedekt in de koelkast. Maak de sandwiches maximaal 30 min. van tevoren en wikkel ze stevig in plastic folie.

Let op: voor de sandwiches zijn citroenen met een niet al te sterke smaak het geschiktst.

Kruidige mosseltaartjes

Voorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

15 minuten

Voor 12 stuks



Vulling

1 kg verse mosselen
2 koppen water
45 g zachte boter
1 teentje knoflook, geperst
1 el vers bieslook, fijngeknipt
1 el peterselie, fijngehakt

12 sneetjes witbrood
30 g boter, gesmolten

1. Vulling: was de mosselen en verwijder de baard. Breng ze in een afgedekte pan water zachtjes aan de kook tot de schelpen open zijn. Laat ze niet verder koken en gooi dichte schelpen weg. Giet direct koud water over de mosselen en haal het vlees uit de schelp (snijd dat door-

midden als de mosselen erg groot zijn). Dep de mosselen droog met keukenpapier. Klop de boter glad, voeg knoflook, bieslook en peterselie toe en breng het mengsel op smaak met versgemalen zwarte peper en zout.

2. Verwarm de oven voor op 180 °C (gasstand 4). Rol met een deegroller het brood plat en snijd met een ronde vorm van 7 of 8 cm doorsnee een rondje uit elke snee. Bestrijk beide kanten met gesmolten boter en bekleed twaalf taart- of muffinvormpjes met de broodrondjes. Bak ze in 8 min. krokant en goudbruin.

3. Verdeel de mosselen over het warme brood en schep er voorzichtig wat kruidenboter op. Bak alles nog 5 min., tot de mosselen goed warm zijn. Meteen serveren.

TIP: u kunt het brood 6 uur van tevoren bakken en in een luchtdicht afgesloten doos bewaren. Kook de mosselen 2 uur van tevoren en bewaar ze afgedekt in de koelkast. Bak de taartjes vlak voor het serveren.

*Garnalen met citroensandwiches (boven)
en Kruidige mosseltaartjes*





Gegrilleerde knoflookgarnalen

Vorbereidingstijd:

20 minuten +
2 uur afkoelen

Kooktijd:

5 minuten

Voor 10 personen



1 kg steurgarnalen

Marinade

1/4 kop citroensap
2 el sesamolie
2 teentjes knoflook,
geperst
2 tl verse gember,
geraspt

1. Pel de garnalen en verwijder darmkanaal en kop; laat de staart zitten.

2. **Marinade:** meng citroensap, olie, knoflook en gember.

3. Doe de garnalen en marinade in een kom en schep de garnalen goed door de marinade. Zet de kom ten minste 2 uur afgedekt in de koelkast.

4. Grilleer de garnalen 3-5 min. op een licht ingevet grillrooster tot ze roze en gaar zijn. Bestrijk ze regelmatig met de marinade. Serveer ze warm en garneer ze met limoen-

partjes en takjes kruiden.

TIP: u kunt de gemarineerde garnalen maximaal 6 uur afgedekt in de koelkast laten staan. Bereid en eet de garnalen uiterlijk 24 uur nadat u ze gekocht hebt.

Rundersaté met pindasaus

Vorbereidingstijd:

40 minuten +
afkoelen

Kooktijd:

15 minuten

Voor 30 stuks



750 g rumpsteak
1/3 kop ketjap
2 el olie
2 teentjes knoflook,
geperst
1 tl gember, geraspt

Pindasaus

1 kop ananassap
1 kop pindakaas
1/2 tl knoflookpoeder
1/2 tl uienpoeder
2 el zoete chilisaus
1/4 kop ketjap

1. Leg 30 houten prikkers een half uur in koud water. Snijd overtollig vet en zenen van

het vlees en snijd het dwars op de draad in gelijke lange, dunne repen. Rijg de repen zigzaggend aan de prikkers en leg deze in een ondiepe aardewerken schaal.

2. Meng de ketjap, olie, knoflook en gember en schenk deze marinade over de saté. Zet de schaal afgedekt met folie enkele uren in de koelkast en keer het vlees zo nu en dan om. Leg de satéstokjes op een hete, licht ingevet grillrooster en grilleer ze in 8-10 min. gaar (regelmatig omdraaien). Serveer de saté met pindasaus.

3. **Pindasaus:** meng ananassap, pindakaas, knoflookpoeder, uienpoeder, chilisaus en ketjap in een pannetje en verwarm het mengsel al roerend 5 min. op middelhoog vuur tot het mengsel glad is. Serveer de saus warm.

TIP: gril de satéstokjes vlak voor het serveren. U kunt de saus een dag eerder maken. Als de saus te dik is, voegt u wat warm water toe.

Gegrilleerde knoflookgarnalen (boven) en Rundersaté met pindasaus

Gerookte- kipbuideltjes

Vorbereidingstijd:
45 minuten

Kooktijd:
circa 30 minuten
Voor circa 20 stuks



7 eiwitten
1/4 kop water
1 el maïzena
20 g boter

Vulling

8-10 stengels knoflookbieslook
30 g boter
4 lente-uien, gesnipperd
200 g champignons uit blik, gewassen en fijngesneden
175 g gerookte kipfilet, fijngesneden
2 el room
1 el vers bieslook, fijn geknipt
olie, om in te frituren

1. Klop eiwitten, water en maïzena goed door elkaar. Verhit wat boter in een koekenpan, schenk circa 1 eetlepel van het mengsel in de pan en bak er een pannenkoek van circa 10 cm doorsnee van. Bak beide kanten stevig en lichtbruin. Herhaal dit tot het eimengsel op is (als het mengsel begint te schiften, moet u het even kloppen).

2. **Vulling:** blancheer het knoflookbieslook 1-2 min. in ruim kokend water. Giet het af en spoel het af onder de koude kraan.

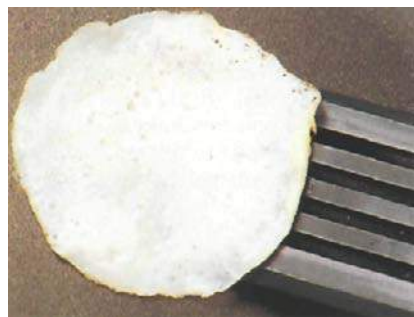
3. Verhit de boter en voeg de ui, champignons en kip toe; schep alles goed door elkaar. Schenk de room erbij en laat alles 3 min. sudderen, of tot de room indikt. Neem de

pan van het vuur, roer het fijngeknipte bieslook erdoor en breng het geheel op smaak met versgemalen zwarte peper.

4. Schep in het midden van de pannenkoeken wat van de vulling. Breng de rand omhoog en knoop de buideltjes dicht met een geblancheerde stengel knoflookbieslook. Frituur de buideltjes in hete olie bruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tip: maak de buideltjes maximaal 4 uur van tevoren klaar en bewaar ze afgedekt in de koelkast. Frituur ze vlak voor het serveren.

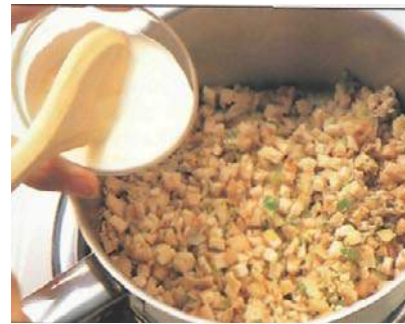
Gerookte-kipbuideltjes



Keer de pannenkoek met een spatel, zodat de andere kant ook bruint.



Schenk kokend water op het knoflookbieslook en laat het zacht worden.



Schenk de room in de pan en laat alles zacht sudderen tot de room indikt.



Vouw de rand van de pannenkoek omhoog, zodat er een buideltje ontstaat.

Popcorn met pittige noten

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

circa 5 minuten

Voor 4 personen



100g popcorn

2 el olijfolie

125 g blanke amandelen

125 g geroosterde ongezouten cashewnoten

2 el sesamzaad

1 el komijnzaad

1 el korianderzaad

1 tl gedroogde cayennepeper

1 el paprika

1/4 kop geraspte parmezaanse kaas

1. Bereid de popcorn zoals aangegeven op de verpakking en verdeel hem over 2 kommen. Rooster de amandelen in wat hete olie en voeg de cashewnoten, alle zaden, cayennepeper en paprika toe. Verwarm alles onder voortdurend roeren tot de geuren vrijkomen.

2. Neem de pan van het vuur, voeg de kaas toe en schep de noten op de popcorn. Af laten koelen en serveren.

TIP: maak deze lekker-
rij hoogstens 1 uur van
tevorens.

Chorizo-paprika- broodjes

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

18 minuten

Voor 24 stuks



1 grote rode paprika

30 g boter

1 ui, gesnipperd

200 g chorizo, fijnges-
neden

300 g gekruid gehakt

1 el gedroogde

Italiaanse kruiden

6 velletjes diepvries-
bladerdeeg, ont-
dooit

1 eierdooier, losge-
klopt

2 tl venkelzaadjes

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 6). Snijd de paprika doormidden en verwijder zaad en zaadlijsten. Legde paprika met het vel naar boven onder de hete grill tot het vel zwart wordt en blaren vertoont. Laat de paprika afkoelen in een afgesloten plastic zak.

Verwijder het vel en snijd de paprika in stukjes.

2. Verhit de boter, fruit de ui en chorizo 3 min. en schep ze met een schuimspaan uit de pan. Meng paprika, uimengsel, gehakt en kruiden in een kom. Deel het in twaalf porties en rol de porties uit tot de lengte van het bladerdeeg.

3. Leg onderaan het velletje deeg een portie vulling. Bestrijk de randen van het deeg met losgeklopte eierdooier en rol het deeg om de vulling. Druk de randen dicht en leg de rol met de naad naar beneden op een licht ingevette bakplaat. Bestrijk de rol met ei en strooi er venkelzaad over. Deel de rol in vieren (u hoeft de rol niet helemaal door te snijden) en bak de stukjes in 12-15 min. goudbruin.

Tip: maak de broodjes tot 6 uur van tevoren en bewaar ze afgedekt in de koelkast. Warm ze op in de oven.

*Popcorn met pittige noten (boven) en
Chorizo-paprikabroodjes*





Aubergine-piroshki

Vorbereidingstijd:

40 minuten +
1 uur en 20 minuten rusten

Kooktijd:

12 minuten

Voor 40 stuks



Deeg

60 g verse gist
2 el suiker
3,15 dl lauwe melk
375 g bloem
1 tl zout
125 g boter, gesmolten

Vulling

1 aubergine
60 g boter
2 uien, gesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
2 tl tomatenpuree
1 losgeklopt ei
3 el sesamzaad

1. Deeg: klop gist en suiker door elkaar en roer de melk erdoor. Meng bloem en zout in een grote kom en maak in het midden een kuiltje. Doe het gistmengsel in het kuiltje, schenk de gesmolten boter erbij en roer vanuit het midden tot het deeg glad is. Doe het deeg

in een licht ingevette kom en laat deze afgedekt met plastic folie 40-60 min. op een warme plaats staan tot het deeg 2 keer zo groot is geworden.

2. Vulling: snijd de aubergine in plakken en bestrooi ze ruim met zout. Leg de plakken in een enkele laag in een vergiet en laat ze 30 min. staan, zodat de aubergine zo veel mogelijk vocht kwijtraakt. Spoel het zout er goed af, dep de plakken droog met keukenpapier en snijd ze fijn. Verhit de boter en fruit de ui en knoflook op middelhoog vuur. Voeg aubergine, tomatenpuree en peper en zout naar smaak toe. Bak het mengsel tot de aubergine zacht en gaar is. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.

3. Verwarm de oven voor op 180 °C (gasstand 4) en vet een bakplaat in. Kneed het deeg licht (het moet zeer zacht, maar niet plakkerig zijn) en verdeel het in 40 porties. Maak nu een voor een de broodjes: maak van 1 portie deeg een schijf en schep in het midden een flinke

theelepels vulling. Vouw de schijf dubbel over de vulling en druk de randen stevig dicht. Leg alle broodjes met de naad naar beneden op de bakplaat en laat ze 20 min. op een warme plek staan. Bestrijk de broodjes met geklopt ei en bestrooi ze met sesamzaad. Bak ze in 10-12 min. gaar en goudbruin.

TIP: u kunt de broodjes tot 6 uur van tevoren bakken en afgedekt in de koelkast bewaren. Serveer ze op kamertemperatuur of verwarm ze even in de oven (180 °C/gasstand 4).

LET OP: in plaats van verse kunt u gedroogde gist gebruiken; 15 g verse gist staat gelijk aan 25 g gedroogde gist. Gedroogde gist wordt meestal verkocht in zakjes van 7 g. Voor dit recept hebt u dus 4 zakjes nodig.

Aubergine-piroshki

Antipasto

Een schaal met antipasto is eenvoudig samen te stellen, ziet er heerlijk uit en is een prima manier om een grote groep gasten te verwennen. Hieronder volgen enkele recepten voor een verrukkelijke antipasto.

Geroosterd knoflook

Verwarm de oven voor op 150 °C (gasstand 2). Verwijder de buitenste schil van 4 grote bollen knoflook. Laat de laatste schil zitten, zodat de bol intact blijft. Breng de bolletjes in een pan water met 2 tl zout aan de kook en laat ze 4 min. doorkoken. Giet ze af en bewaar 1/4kopvocht. Leg de bolletjes in een ovenschaal en besprenkel ze met 3 el olijfolie. Bak ze 50 min. en bedruip ze regelmatig met het achtergehouden vocht tot het knoflook van binnen zacht is. Schenk voor het serveren het kookvocht over het knoflook. Haal de warme teentjes los en leg ze op een bord. Gebruik de teentjes geperst op toast of knapperig

stokbrood. Bereid het knoflook tot 4 uur voor het serveren.

Feta in honingmarinade

Meng 1 el honing, 1 grote, in zeer dunne plakjes gesneden teen knoflook, 1/2kop extra vierge olijfolie, 1 el verse tijm, 2 laurierblaadjes, 1 el geraspte citroenschil en 1 el citroensap. Snijd 500 g feta in blokjes en schep de kaas samen met 12 zwarte olijven door het mengsel. Breng alles op smaak met versgemalen zwarte peper. Zet de kom 2-3 uur afgedekt in de koelkast en schep het mengsel zo nu en dan om. Verwijder de laurier, schep de feta op een bord en serveer hem met toast en stokbrood.

LET OP: smaakt de feta erg zout, spoel hem dan af met koud water en dep hem droog met keukenpapier.

Gemarineerde champignons

Veeg 500 g kleine champignons schoon met keukenpapier en snijd een stukje van de steeltjes. Doe ze in een kom. Meng 1/2kop olijfolie, 1/2kop witte-wijnazijn, 3 geperste teentjes knoflook, 1 el

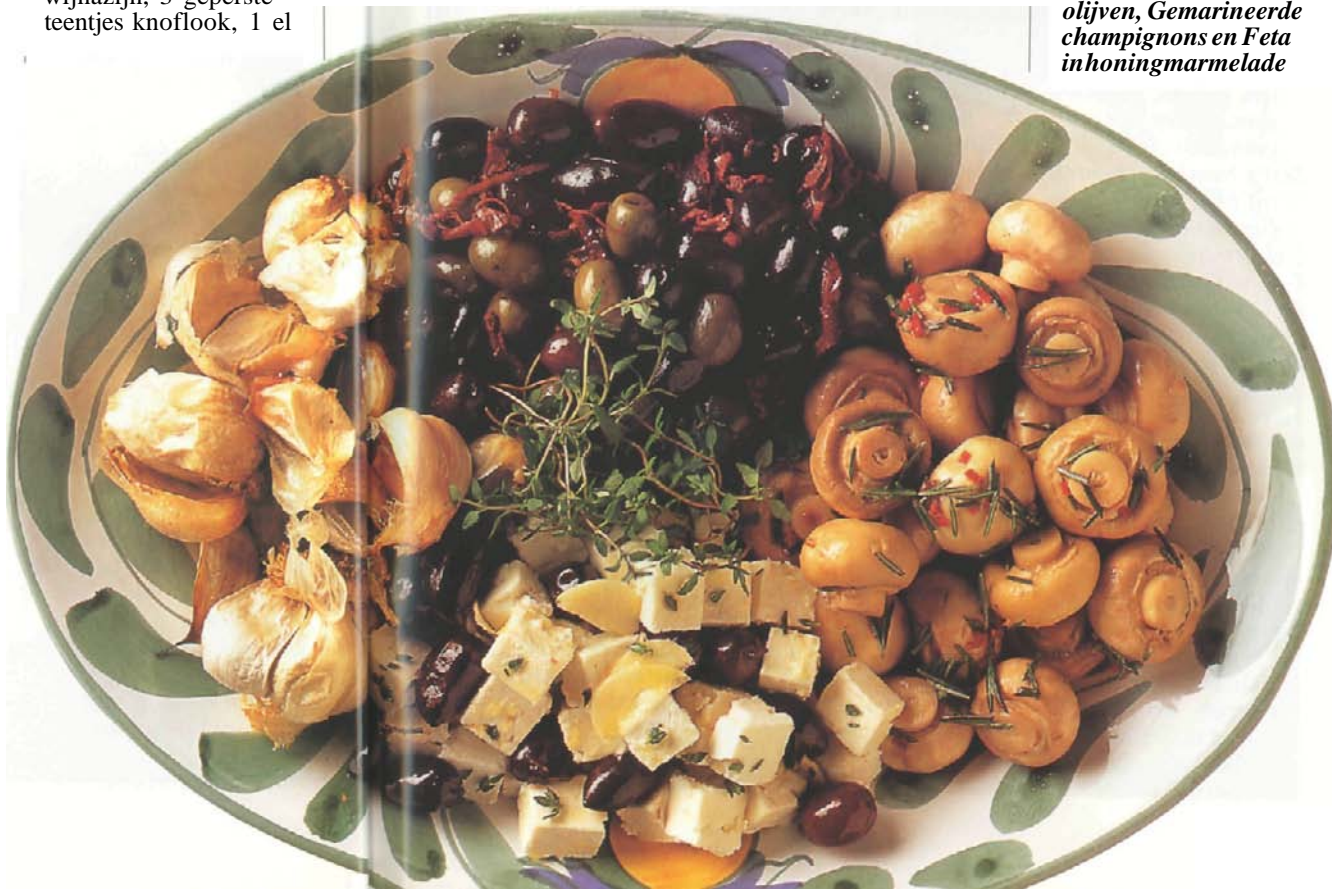
rozemarijnblaadjes en 1 tl basterdsuiker. Voeg eventueel 1-2 tl chilipoeder toe. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Schenk het mengsel over de champignons en roer alles goed door. Zet de champignons afgedekt ten minste 1 uur en maximaal 2 dagen in de koelkast en roer regelmatig. Serveer ze op kamertemperatuur.

Gebakken olijven

Verwarm de oven voor op 180 °C (gasstand 4). Verwijder de schil van 2 citroenen en leg de schil in een ovenschaal. Voeg 250 g olijven naar keuze, circa 2 dl rode wijn, 2 fijngehakte teentjes knoflook, 2 laurierblaadjes, 4 fijngesneden zongedroogde tomaten, 2 takjes tijm en 1/2tl

gemalen zwarte peper toe. Roer de ingrediënten door elkaar, dek de schaal af en bak alles 20 min. Serveer de olijven warm. U kunt dit gerecht tot 4 uur van tevoren maken.

Met de klok mee van af links: Geroosterd knoflook, Gebakken olijven, Gemarineerde champignons en Feta in honingmarmelade



Garnalen- bamboewontons

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

20 minuten

Voor 30 stuks



- 1 el olie
- 2 tl sesamolie
- 4 lente-uitjes, gesnip-
perd
- 1 teentje knoflook,
geperst
- 1 tl verse gember,
geraspt
- 500 g gekookte garnalen, gepeld, schoon-
gemaakt en fijn-
gesneden
- 220 g bamboescheuten
uit blik, uitgelekt en
fijngesneden
- 1 el ketjap
- 1 el oestersaus
- 30 wonton-velletjes
olie, om in te frituren
zoete chilisaus

1. Verhit de oliën in een wok en roerbak de ui, knoflook en gember 1 min. Voeg de garnalen, bamboe, ketjap en oestersaus toe en roer alles door elkaar. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.
2. Schep 2 afgestreken theelepels van het mengsel in het midden van elke wonton-velletje, bestrijk de randen

met water en vouw het deeg omhoog, zodat een pakketje ontstaat. Druk de randen dicht.

3. Frituur de wontons in hete olie krokant en lichtbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze met de zoete chilisaus.

TIP: u kunt de wontons 3 uur van tevoren maken. Bewaar ze afgedekt in de koelkast in een enkele laag en zorg ervoor dat ze elkaar niet raken.

Fish 'n' chips

Vorbereidingstijd:

40 minuten +
30 minuten rusten

Kooktijd:

2-3 minuten per
portie

Voor 4-6 personen



Beslag

60 g bloem
1 eierdooier
2/3 kop melk

- 4 grote aardappelen
- 2 visfilets (wijting of kabeljauw), zonder vel en graten
- 6 steurgarnalen, gepeld en zonder darmkanaal

6 sint-jakobsschelpen
olie, om in te frituren
2 citroenen, in partjes
1/2 kop chilisaus

1. **Beslag:** zeef de bloem en een snuffje zout in een kom en voeg ei en melk toe. Klop alles goed door elkaar, maar klop beslist niet te lang. Zet het beslag 30 min. afgedekt weg.

2. Schil de aardappelen en snijd er dunne frietjes van. Week ze 30 min. in koud water, giet ze af en dep ze droog. Snijd de vis in reepjes van 5 cm. Doop alle vis en de zeevruchten in het beslag en frituur ze in porties in hete olie. Laat de stukjes vis uitlekken op keukenpapier. Houd ze warm in de oven terwijl u de friet bereidt.

3. Frituur de frietjes goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en strooi zout naar smaak over de friet en de vis. Serveer het gerecht met partjes citroen en chilisaus.

TIP: maak het beslag en snijd de frietjes hoogstens 30 min. van tevoren. Frituur vlak voor het serveren.

*Fish 'n' chips (boven) en
Garnalen-bamboewontons*





Kipquesadilla met tomatensalsa

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

15 minuten per portie

Voor 40 stuks



- 30 g boter
- 75 g verse shii-takes, in plakjes
- 1 kleine rode ui, in ringen
- 4 tortilla's
- 200 g gekookte kip, fijngesneden
- 60 g stilton, verkruimeld
- 3/4 kop verse korianderblaadjes
- 1 el olie
- 2 avocado's
- citroensap
- 1,25 dl crème fraîche
- chili- of paprika-poeder

Tomatensalsa

- 1 kleine ui, gesnipperd
- 2 tomaten, grof gesneden
- 3 lente-uitjes, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode peper, zonder zaden, fijngehakt
- 2 el limoensap

1. Verhit de boter en fruit al roerend de ui en shii-takes. Leg een tortilla plat neer en leg hier de helft van de kip, de helft van de champignons en ui, de helft van de kaas en de helft van de koriander op. Leg er een tortilla bovenop en druk het geheel voorzichtig, maar goed aan.

2. Verhit wat olie in een koekenpan. Bak de tortilla aan de onderkant bruin, keer hem voorzichtig om op een bord en doe hem weer in de pan om de andere kant te bakken. Herhaal dit met de rest van de tortilla's en de vulling.

3. Leg de gebakken quesadilla's op een bord en snijd ze met een scherp mes in punten. Serveer ze warm met tomatensalsa en plakjes avocado. (Als u de avocado's met citroensap bestrijkt, verkleuren ze niet.) Bestrooi de quesadilla's met chili- of paprika-poeder en geef er crème fraîche bij.

4. **Tomatensalsa;** meng ui, tomaten, lente-ui, knoflook, rode peper en limoensap in een kommetje. Voeg zout en versgemalen zwarte

peper naar smaak toe en zet de salsa afgedekt in de koelkast.

TIP: u kunt de salsa een dag van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren. Maak de quesadilla's vlak voor u ze wilt serveren.

LET OP: crème fraîche is een dikke, volle room. U kunt ook gelijke hoeveelheden yoghurt en zure room mengen. Laat dit mengsel een nacht buiten de koelkast staan. Quesadilla's zijn in Mexico bijzonder populair, waar men ze op verschillende manieren vult. Een authentieke Mexicaanse vulling bestaat uit gekookte chilibo-nen met kaas.



Kipquesadilla met tomatensalsa en crème fraîche

Zoete-aardappel-rösti

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd: 6 minuten
per portie

Voor 30 stuks



3 zoete aardappels
1/2 tl zout
2 tl maïzena,
gezeefd
40 g boter
150 g mozzarella,
in 30 blokjes
gesneden

1. Schil de aardappels en kook ze net gaar (ze moeten nog stevig zijn). Rasp de afgekoelde aardappel, voeg zout en maïzena toe en schep alles voorzichtig door elkaar.

2. Smelt een beetje boter in een koekenpan. Schep wat theelepels van het aardappelmengsel in de pan en druk een blokje kaas in elke portie. Schep hier een theelepel van het mengsel bovenop en druk de porties iets platter, zodat er schijfjes ontstaan. Zet het vuur hoger en bak beide kanten van de schijfjes in 3 min. goudbruin. Doe hetzelfde met de

rest van het mengsel en de kaas.

TIP: u kunt de aardappels 2 uur van tevoren koken en raspen en afgedekt bewaren. Bak de rösti's vlak voor het serveren.

Maïs-paprika-taartjes

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd: 25 minuten

Voor circa 36 stuks



circa 10 velletjes
diepvriesblader-
deeg, ontdooid
1 blik maïskorrels
(300 g), uitgelekt
2/3 kop geraspte be-
legen kaas
1 kleine rode papri-
ka, fijngesneden
2 eieren, losgeklopt
1/4 kop karnemelk
2/3 kop dikke room
1 tl dijonmosterd
scheutje tabasco

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 6). Vet 36 muffinvormpjes in en snijd met een vorm van 6 cm doorsnee rondjes uit het blader-

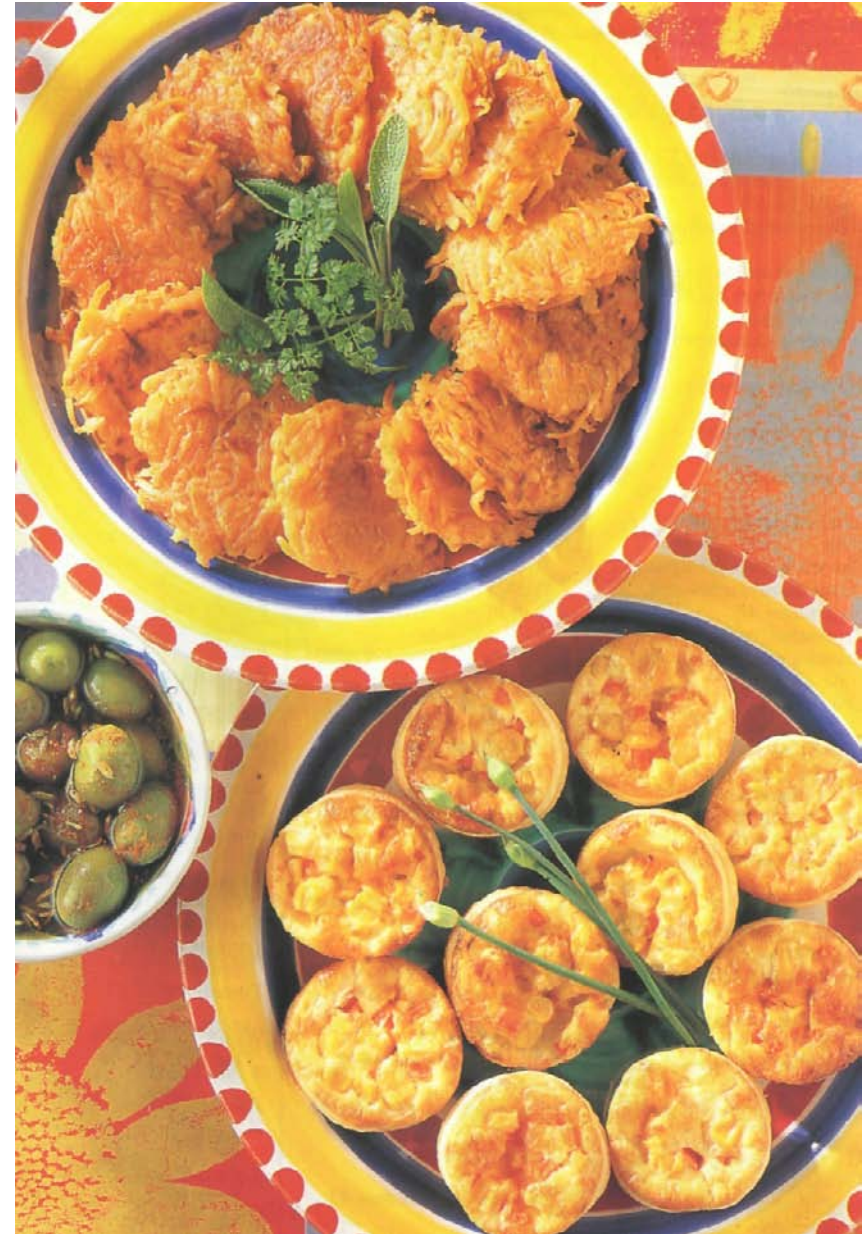


deeg: bekleed hiermee de vormpjes. Prik met een vork gaatjes in het deeg.

2. Meng maïs, kaas en paprika en voeg zout en versgemalen zwarte peper naar smaak toe. Klop de eieren, karnemelk, room, mosterd en tabasco. Verdeel het groentemengsel over de taartjes en schenk er zo veel eimengsel op dat de taartjes bijna vol zijn. Bak de taartjes 20-25 min., tot ze gerezen en stevig zijn. U kunt ze warm of koud serveren en eventueel gameren met kruiden naar keuze.

TIP: u kunt de taartjes tot 6 uur van tevoren maken en in een luchtdicht afgesloten doos bewaren.

*Zoete-aardappelrösti (boven) en
Maïs-paprikataartjes*





Mooi gepresenteerde hapjes trekken
altijd de aandacht - en zien eruit alsof
iemand er uren voor in de keuken heeft gestaan.
Ontdek nu hoe u heel eenvoudig de heerlijkste
snacks kunt bereiden, van klassieke patés en
dipsausjes tot overheerlijke pasteitjes en quiches.
Uw gasten zullen versteld staan - en alleen u weet
hoe eenvoudig het was.

K Ö N E M A N N

ISBN 3-8290-0288-2



9 783829 002882