

# Fingerfood & Tapas

Janneke de Vries



Janneke de Vries

# Fingerfood & Tapas

---

Fingerfood & Tapas

1st edition

© 2007 Janneke de Vries & Ventus Publishing ApS & [bookboon.com](http://bookboon.com)

ISBN 978-87-7061-089-4

# Inhoudstabel

	<b>Over De Auteur</b>	<b>8</b>
	<b>Inleiding</b>	<b>10</b>
<b>1</b>	<b>Keukenhygiëne En Weetjes</b>	<b>12</b>
<b>2</b>	<b>Gebruikte Apparatuur En Hulpmiddelen</b>	<b>14</b>
<b>3</b>	<b>Ingrediënten En Verkrijgbaarheid</b>	<b>15</b>
<b>4</b>	<b>Tabel Oventemperaturen</b>	<b>18</b>
<b>5</b>	<b>Fast Fingerfood</b>	<b>19</b>
5.1	Kakelverse Kip	19
5.2	Variatie met Vis	23
5.3	Veelzijdig met Vlees	30



5.4	Kwistig met Kaas	35
5.5	Variatie met Vegetarisch	42
<b>6</b>	<b>Deze Kosten Iets Meer Tijd...</b>	<b>46</b>
6.1	Hartige taartjes (24 stuks)	46
6.2	Mini-pizza's (30-36 stuks)	48
<b>7</b>	<b>Traditionele Tapas</b>	<b>52</b>
7.1	Aardappeltortilla (16 punten)	53
7.2	Aïoli	54
7.3	Banderilla's	55
7.4	Champignons in rode wijn (6 à 8 porties)	56
7.5	Empenada's met gehakt (20 stuks)	56
7.6	Gazpacho (1,5 liter)	58
7.7	Gedroogde tomaat	59
7.8	Gehaktballetjes in tomatensaus (+/- 50 stuks)	60
7.9	Geroosterde knoflook	62
7.10	Geroosterde paprika	63
7.11	Gevulde champignons (15-20 stuks)	64
7.12	Gevulde peppadew (+/- 25 stuks)	65

Logisch!

Want ICT is ict

## Als je verder wilt in de ict, denk je natuurlijk aan niets anders dan aan ICT

ICT Automatisering is één van de grootste technische software ontwikkelaars van Nederland en je kunt je voorstellen dat dat alleen al een garantie is voor een succesvolle IT-carrière. Maar een baan in de IT gaat natuurlijk om meer dan alleen een groot bedrijf. Het gaat vooral om plezier in je werk, fijne collega's en mooie uitdagingen. En daar doen we dan ook alle mogelijke moeite voor. Wij bieden jou de mogelijkheid om niet alleen software, maar ook jezelf te ontwikkelen.

Kijk op [werkenbijict.nl](http://werkenbijict.nl) voor de mogelijkheden of neem contact op met Tjitske Hartman, telefoon 06 27 08 73 58 of [040 266 91 00](mailto:recruitment@ict.nl) of [recruitment@ict.nl](mailto:recruitment@ict.nl).

**ICT** Automatisering



Click on the ad to read more

7.13	Gevulde tomaten met garnalen (25–30 stuks)	66
7.14	Knoflookgarnalen (6 porties)	67
7.15	Olijven smeerkaas	68
7.16	Olijf-tomaatvlinders (+/- 32 stuks)	68
7.17	Paprikarolletjes (16–20 stuks)	69
7.18	Patatas bravas (1 kilo)	70
7.19	Tapenade	71
7.20	Tomaten-salsa	71
7.21	Tonijnsalade (4-6 porties)	71
7.22	Tostada's (+/- 30 stuks)	72
<b>8</b>	<b>Mediterrane Mezze</b>	<b>73</b>
8.1	Bruschetta	73
8.2	Grissini all'Olio (Italiaanse broodstengels) (25–30 stuks)	77
8.3	Humus	78
8.4	Lamskofta (+/- 20 stuks)	78
8.5	Pesto's	79
8.6	Tzatziki	79



**accenture**operations

High performance. Delivered.


We combine BPO, cloud and infrastructure. A formation that can help your career soar.

To find out more, visit [accenture.cz/career](https://accenture.cz/career) or send your CV to our e-mail [jobs@accenture.com](mailto:jobs@accenture.com).

Strategy | Consulting | Digital | Technology | [Operations](#)



<b>9</b>	<b>Sauzen En Smeersels</b>	<b>80</b>
9.1	Aïoli (250 gram)	80
9.2	Humus (+/- 500 gram)	81
9.3	Loempia-saus (250 gram)	82
9.4	Knoflooksaus (500 gram)	83
9.5	Kruidenboter (250 gram)	84
9.6	Kruidensmeerkaas	85
9.7	Olijven smeerkaas (400 gram)	86
9.8	Pesto's	86
9.9	Tapenade (250 gram)	87
9.10	Tomaten-salsa (+/- 250 gram)	88
9.11	Tzatziki (300 gram)	89



**Lighting, beyond illumination**

In 10 years 2/3 of people will be living in big cities. At Philips we focus on providing lighting beyond illumination to make these cities more livable, enjoyable and safe. #makeitmeaningful

innovation ✦ you

What will be your impact?

[www.philips.com/careers](http://www.philips.com/careers)

**PHILIPS**

# Over De Auteur



Janneke de Vries

Geboren in 1959 in het Zuid Oosten van Fryslân als dochter van middenstanders en daar woon ik nog steeds.

Na het VWO examen ben ik aan het werk gegaan in plaats van naar de universiteit omdat het gevolgde vakkenpakket niets bevatte wat me interessant genoeg leek om me er nog 6 jaar in te verdiepen.

Tijdens het werk wat ik in 1979 deed voor het eerste kennisgemaakt met computers en onmiddellijk was ik gefascineerd en geïnteresseerd. In de loop der jaren op computergebied daarom veel studies gevolgd. De fascinatie is er nog steeds en het is nog steeds mijn werk, momenteel als netwerkbeheerder bij een gemeentelijke instantie.

Als 13-jarige was ik al aan het koken en allerlei recepten en combinaties aan het uitproberen. Hoeveel mislukkingen toentertijd de vuilnisbak in verdwenen vergeet ik liever, maar steeds vaker lukte datgene te maken wat ik voor ogen had.

Het koken is de perfecte rustgevende tegenhanger voor mijn hectische baan.

Vooraf het koken voor vrienden en familie in de vorm van allerlei hapjes, uitgebreide buffetten, volledig verzorgde barbecues en gourmetdiners is ontzettend leuk om te doen. Ik maak meestal alles zelf, tot de sauzen en salades aan toe.



Doordat er vaak gevraagd werd om de recepten, heb ik alle recepten die ik ooit maakte in een vakantie in site-vorm (een automatiseringsonderdeeltje wat ik toen nog niet beheerste) in de pc ingebracht en daarna op het internet gezet.

Deze site is inmiddels een flink uit de hand gelopen hobby.

Verder mag ik in de winter, wanneer de tuin waar ik in de zomer graag in werk, in diepe rust is graag een bezoek brengen aan de schaatswedstrijden in Thialf, waar deze foto is geschoten.

# Inleiding

Midden jaren 60 was het bij ons thuis nog geen gewoonte om hapjes op te dienen als er 's avonds visite langs kwam. De gasten kregen koffie met koek of een gebakje, afhankelijk van de gelegenheid waarvoor men kwam. Daarna kwam er hooguit 1 keer wat te drinken op tafel. Standaard werd daar een schaaltje pinda's bij neergezet. 2 uurtjes later vertrok de visite richting huis.

In principe was er flink tijd om iets voor te bereiden voor de visite. Alleen was dat nog geen gewoonte.

Tegenwoordig is het net andersom: tijd om iets voor te bereiden is er nauwelijks, alles moet vaak na werktijd. Toch willen veel gastheren en -vrouwen graag iets op tafel zetten wat verder gaat dan een blokje kaas, droge worst en pinda's. Die vrije tijd wordt, en gelijk heb je, liever besteed aan de visite zelf. Echter: zelf iets lekkers maken, daar spreekt ook de waardering voor die visite uit.

Ook ik heb een chronisch gebrek aan tijd, maar zo door de jaren heen heb ik mijn kasten, diepvries en de supermarkt geplunderd en van alles uit zitten te proberen. Daarna was het steeds aan de gasten: was iets snel op dan maakte ik het vaker. Bleef het grootste deel staan dan was dat einde oefening voor dat recept.

In dit boekje vind je mijn succesnummers: gemakkelijk, lekker en snel, vaak goedkoop en vooral: of in te vriezen of een dag van te voren te maken. Bij de meeste gerechtjes heb ik een eigengemaakte foto van het resultaat bijgevoegd.

In hoofdstuk 0 snel en gemakkelijk fingerfood: veel van de recepten zijn gemakkelijk in vriezen en allemaal een dag tot een week van te voren te bereiden. De recepten in hoofdstuk 0 vergen wat meer tijd. Omdat ze zo ontzettend lekker zijn wilde ik je die recepten echter niet onthouden. De hartige taartjes en mini-pizza's zijn erg leuk om te maken met kinderen.

Hoofdstuk Tapas: de Spaanse hapjes mogen tegenwoordig haast niet meer ontbreken. Ze zijn ook ideaal voor een buffet omdat de meeste tapa koud of op kamertemperatuur worden geserveerd. De mezze in het hoofdstuk daarna behoren ook tot de uitgebreide mediterrane keuken.

In het laatste hoofdstuk vind je de recepten voor de sauzen en kruidenboter die ik vermeld in de recepten. Je kunt deze allemaal ook kant-en-klaar kopen maar omdat ze redelijk lang houdbaar zijn is het ook leuk ze eens zelf te maken.

Ik wens je ontzettend veel plezier met dit boekje.

Groetjes en oant sjen,

Janneke

[www.jannekes.nl](http://www.jannekes.nl)

[www.jannekes.eu](http://www.jannekes.eu) (Engels)

# 1 Keukenhygiëne En Weetjes

De meeste zaken die ik hier ga noemen weet je. Toch wil ik je dit lijstje niet onthouden: het is meer een geheugensteuntje. Met verse producten moet je nu eenmaal wat voorzichtig zijn en vooral met kip.

- Houdt verse producten goed gekoeld tot vlak voor gebruik.
- Zorg dat rauw vlees niet in contact komt met gaar vlees: dat contact kan ook via de snijplank. Snij dus geen gaar vlees op een snijplank wat net gebruikt is voor rauw vlees.
- Was regelmatig je handen en gebruik een schone handdoek: ook om kruisbestuiving te voorkomen.

## Tip

### Tenminste houdbaar tot:

Ook in meeste supermarkten zet men de meest verse producten achter die met een kortere houdbaarheidsdatum: vergelijk eens de THT datum van het voorste product in het schap met die van de achterste om te kijken of dat in uw supermarkt ook gebeurt.

Zo ja: winkel in het vervolg “achter uit het schap”.

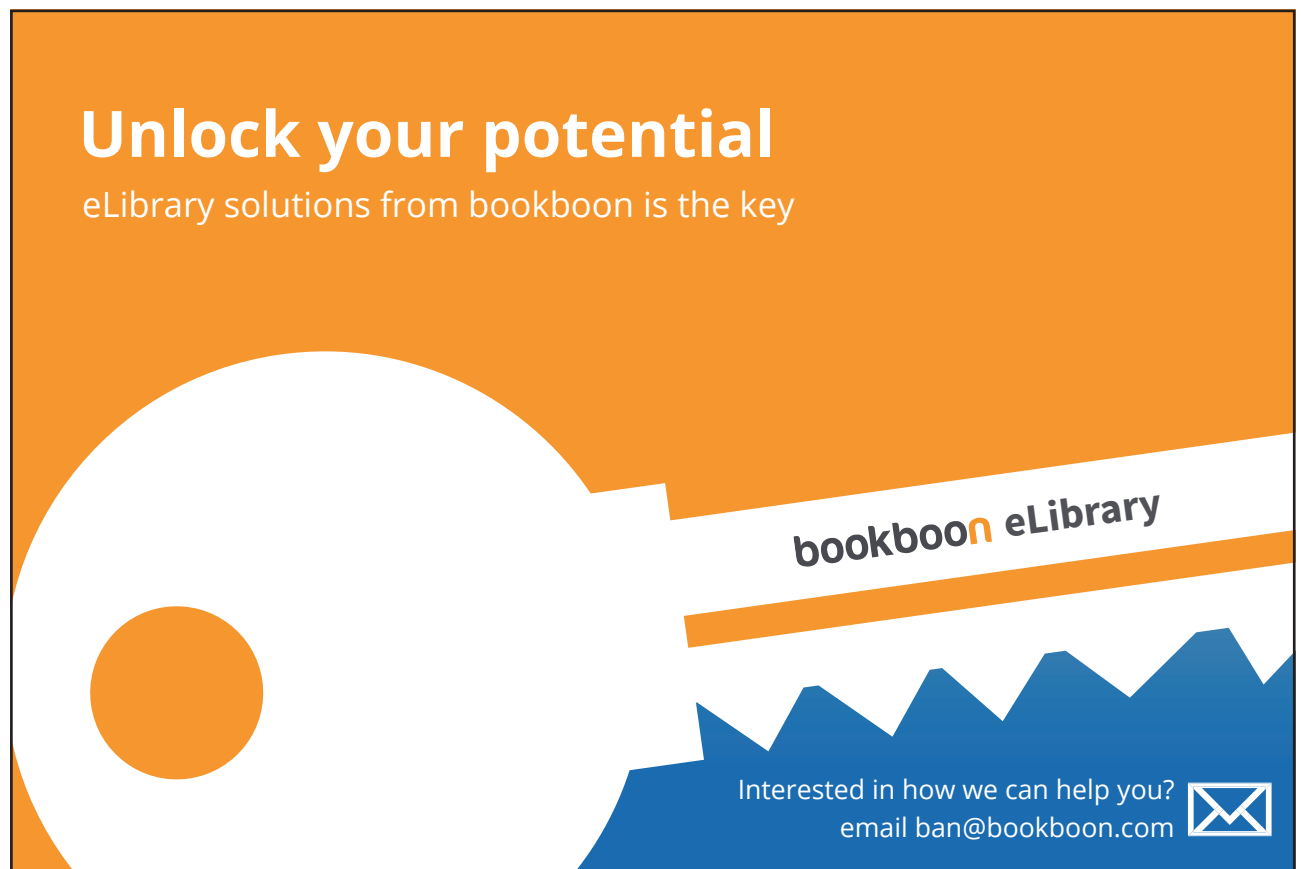
(In het geval van diepvriesproducten: helemaal onderin liggen over het algemeen de meest verse producten)

- Vaatdoekjes en handdoeken elke dag vervangen door schone. Bij het werken met vers vlees is het gebruik van keukenrol papier aan te raden.
- Wees extreem voorzichtig met kip: zelf maak ik altijd kip als allerlaatste klaar. Salmonella heb je sneller te pakken dan dat je het kwijt bent.
- Let goed op de uiterste houdbaarheidsdatum, vooral bij bederfelijke producten.
- Zet, bij meerdere identieke verpakkingen, de nieuw gekochte verpakkingen achteraan. Je bent er dan zeker van dat er geen oude producten achter in de koelkast of voorraadkast staan.
- Vermeld bij invriezen op de verpakking wat er in zit, wanneer het verpakt is en wat de uiterste datum is waarop het gebruikt kan worden. Schift 1 keer per maand de inhoud van de diepvries op “deze maand opmaken” en leg dat apart.

**Tip****Eten buiten koel houden:**


Timmer latjes om een (oude) tuintafel zodat ze een rand van 3 centimeter vormen. Leg in deze "bak" een stuk afdekplastic en stort dat vol met stukken ijs: begin een tijdje voor het feest ijs te maken door lage bakjes in te vriezen met 2 centimeter water. Bewaar de gevormde blokken ijs in een plastic zak. Vul de tafelbak regelmatig bij met stukgeslagen brokken ijs en zet de schalen tussen de ijsblokken.

- Let erop dat de temperatuur in de diepvries niet hoger mag zijn dan  $-18^{\circ}\text{C}$ . De koelkast hoort een temperatuur te hebben van  $4-7^{\circ}\text{C}$ . Koop bij twijfel een (diepvries-)thermometer.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen afgedekt in de koelkast.
- Houdt je een tuinfeest, zorg er dan voor dat het eten in de schaduw staat, het liefst gekoeld (zie de tip).



**Unlock your potential**  
eLibrary solutions from bookboon is the key

**bookboon eLibrary**

Interested in how we can help you?  
email [ban@bookboon.com](mailto:ban@bookboon.com) 

## 2 Gebruikte Apparatuur En Hulpmiddelen

Bij de recepten maak ik gebruik van aanduidingen als “1 theelepel” of “1 eetlepel”: dit zijn **afgestreken** lepels, tenzij anders vermeld.

### Truc

#### Boter egaal verdelen over een bakplaat of bakvorm:

Zet de muffinvorm of bakplaat 1 minuut in de opwarmende oven en wrijf met een klontje boter over de bakkant.

Voor het bestuiven met bloem het bakblik iets af laten koelen en bloem over het bakblik strooien. Even schudden om de bloem gelijkmatig te verdelen, het bakblik op de zijkant zetten en met een flinke tik op de achterkant de overtollige bloem verwijderen.

- 12-gats muffin vorm
- aluminiumfolie
- bakblik
- bakpapier (overal waar in de recepten gesproken wordt van ”invetten van een bakplaat” kan ook bakpapier gebruikt worden)
- deegroller
- frituurpan
- garneerspuit
- mixer/staafmixer
- oven
- rasp
- vershoudfolie







## 3 Ingrediënten En Verrijgbaarheid

Omdat ook het boodschappen doen zo gemakkelijk mogelijk moet zijn voor de gastvrouw of -heer, zijn in de recepten geen moeilijk verkrijgbare ingrediënten gebruikt.

In Nederland en België zullen de meeste ingrediënten in een goed gesorteerde supermarkt voorhanden zijn.

Enkele dingen zijn wat minder bekend maar daarvan meld ik waar ik het heb gekocht.

<p><b>Backin:</b></p> <p>Rijsmiddel voor gebak. Voor 500 gram bloem gebruik je 1 zakje backin (samen te vervangen door 500 gram zelfrijzend bakmeel).</p> <p>Voor tempura is de verhouding 100 gram bloem en 1 zakje backin. Een mengsel hiervan kun je op voorraad houden.</p>	
<p><b>Bladerdeeg:</b></p> <p>Er wordt in de recepten in dit boekje uitgegaan van diepvries roomboter bladerdeeg plakjes. Deze worden in elke supermarkt verkocht in pakjes van 10 stuks. Ideaal om in voorraad te hebben.</p> <p>(Vergeet niet de papieren scheidingsvelletjes te verwijderen.)</p>	
<p><b>Bosuitjes of lenteuitjes:</b></p> <p>Stengelgewas wat grote uiterlijke overeenkomsten vertoont met prei, het is echter flink kleiner en wordt verkocht per bosje. Bosuitjes zitten qua scherpte van smaak tussen prei en ui in.</p>	
<p><b>Bouillonblokjes:</b></p> <p>In de recepten wordt uitgegaan van bouillonblokjes die per blokje geschikt zijn voor 0,5 liter bouillon. De te gebruiken smaak is een richtlijn: Rundvlees-, tuinkruiden- en groentebouillon zijn te wisselen. Gebruik voor vegetarische gerechten tuinkruidenbouillon.</p>	
<p><b>Crème Fraîche:</b></p> <p>Aangezuurde roomsoort die niet gaat schiften bij het gebruik op hoge temperaturen zoals bij bakken in de oven.</p> <p>Verrijgbaar in plastic bekertjes van 125 en 200 gram. Bewaren in de koeling.</p>	

<p><b>Filo (blader) deeg:</b></p> <p>Heel dun uitgerold bladerdeeg, vooral gebruikt in de mediterrane keuken (bijvoorbeeld in gebak zoals baklava). Wordt meestal per 10 velletjes diepgevroren verkocht. Verpakt ontdooien, afdekken tijdens het bereiden van gerechten om uitdrogen te voorkomen en beide kanten goed invetten met gesmolten boter.</p>	
<p><b>Garnalen:</b></p> <p>Gepelde garnalen uit de diepvries (naturel, maar ook gekruid te koop), verpakt per 250 gram. 1 Verpakking bevat ongeveer 20–24 garnalen. Snel te ontdooien door ze even in warm water te leggen.</p> <p>Verwijder nog wel even het (zwarte) darmkanaaltje op de rug.</p>	
<p><b>Geitenkaas:</b></p> <p>Deze kaas heeft veel overeenkomsten met brie: een witschimmelkaas met een harde korst er om heen. Wordt verkocht als rol. Ook heerlijk in schijfjes op de pizza.</p>	
<p><b>Gist:</b></p> <p>Er zijn verschillende soorten gedroogde gist in de handel. In de recepten ga ik er van uit dat 1 zakje gist voldoende is voor 500 gram bloem. Bij het gebruik van losse gist de hoeveelheid herleiden naar het aantal gram wat volgens de leverancier voldoende is voor 500 gram bloem.</p>	
<p><b>Kruiden en kruidenmengsels:</b></p> <p>Alle kruiden en kruidenmengsels zijn voorverpakt (potje of zakje) te koop in de supermarkt. Tegenwoordig heeft men daar een breed assortiment in het kruidenschap.</p>	

# YOUR WORK AT TOMTOM WILL BE TOUCHED BY MILLIONS. AROUND THE WORLD. EVERYDAY.

Join us now on [www.TomTom.jobs](http://www.TomTom.jobs)  
follow us on 







#ACHIEVEMORE
TOMTOM 





<p><b>Mozzarella:</b></p> <p>Officieel wordt de echte Italiaanse Mozzarella kaas gemaakt van waterbuffel-melk. Buiten Italië echter van koemelk.</p> <p>Mozzarella wordt verpakt als 1 bol of 8-10 kleine bolletjes in een zakje gevuld met wei. Uitlekgewicht ongeveer 100 gram.</p>	
<p><b>Peppadew:</b></p> <p>Zelf heb ik ze (ongevuld) gekocht bij de Xenos. Ook bij een Jumbo gezien. Deze potten zijn ook via het Internet te bestellen. Gewicht is 420 gram. Uitgelekte inhoud van een pot is 170 gram.</p>	
<p><b>Roomkaas:</b></p> <p>Monchou of andere witte roomkaas (geen smeltkaas). Zelf gebruik ik meestal die bij een bekende (goedkope) supermarkt keten wordt verkocht. Als alternatief kan bijvoorbeeld paturain, boursin of bressot worden gebruikt: gebruik dan de vermelde kruiden niet of voeg heel weinig toe. Ook bekend onder de naam yoghurt kaas.</p>	
<p><b>Tomaat, gezeefd:</b></p> <p>Verkrijgbaar in pakjes van 0,5 liter. Ideaal voor snelle sauzen en soep en daarom, samen met tomatenpuree en gepelde tomaat, handig om altijd op voorraad te hebben.</p>	
<p><b>Zalm</b></p> <p>Eén van de duurdere ingrediënten. Ook lekker geserveerd in kleinere stukjes met stokbrood en kruidenboter.</p> <p>Koop voor zalmrolletjes zo groot mogelijke plakken: dan vallen de rolletjes niet snel in stukjes.</p>	

## 4 Tabel Oventemperaturen

Let er op dat iedere oven (zelfs binnen hetzelfde merk!) qua temperatuur anders kan zijn: Wil je de temperatuur zeker weten, schaf dan een oventhermometer aan. Deze zijn te koop bij huishoudzaken voor 5–10 euro.

Heteluchtoven °C	Gasoven stand	Elektrische oven °C	Grillbakoven stand
80	1	105	2–3
100	1	125	3–4
125	2	150	4–5
150	3–4	175	5–6
175	4–5	200	6–7
200	5–6	225	7–8
225	6–7	250	8–9
250	7–8	275	9–10
275	8	300	10

Gezocht:

**#** Beta'sMetEen  
GammaRandje



**ORDINA** ICT voor mensen

## 5 Fast Fingerfood

Ik heb de ervaring dat op de meest rare momenten een plotseling bezoekje van een kennis of vriendin met een korte boodschap uit kan lopen op een ontzettend gezellige avond. Vroeger waren dan vaak net onze kasten leeg en de winkels dicht.

Nadat dat 2 keer was voorgekomen begon ik eens te denken om de ruimte die de diepvries bood te gaan gebruiken om redding te bieden in dit soort gevallen.

### Tip

#### Diepvrieszakken:

Onmisbaar. Ook buiten de diepvries handig om vlees in te marinieren of te gebruiken in plaats van bakjes om fingerfood en tapas tot gebruik luchtdicht in te bewaren.

Hieronder een verzameling recepten die op een moment dat het jou past snel gemaakt kunnen worden en rustig in de diepvries of koelkast kunnen wachten tot ze nodig zijn (en daar hoeft helemaal geen visite aan te pas te komen).

Voel je vrij om dingen toe te voegen of te wijzigen: smaak is een persoonlijk iets.

### 5.1 Kakelverse Kip

Het stukje vlees wat bijna iedereen wel lust, vooral kinderen zijn er dol op.

Let erg goed op de houdbaarheidsdatum en wacht liever niet tot de laatste dag. Zorg ervoor dat de kip goed doorbakken wordt en houdt de werkvlakken en apparatuur schoon, zie ook het hoofdstuk over keukenhygiëne.

## 5.1.1 Kipbuideltjes (+/- 60 stuks)



*Kip buideltjes*

**Ingrediënten:**

400 gram gare kip  
100 gram (rauwe) ham  
4 bosuitjes  
3 eetlepels bamboescheuten  
1 eetlepel sojasaus (ketjap)  
1 teentje knoflook  
1 theelepel verse gember  
10 velletjes filodeeg

**extra:**

oven

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 170°C).

Meng de fijngemalen kip, fijngesneden ham, fijngesneden bosuitjes, fijngesneden bamboescheuten, sojasaus, geperste knoflook en de geraspte gember. Snij het filodeeg in vierkantjes van ongeveer 10 x 10 cm. Schep op elk stukje filodeeg een eetlepel van het mengsel. Bestrijk de hoeken met wat water. Vouw het deeg om de vulling tot een buideltje.

Bak de buideltjes ongeveer 15–20 minuten totdat ze goudgeel zijn en serveer ze met sojasaus of loempiasaus (zie hoofdstuk sauzen).

5.1.2 Kip-lollies (+/- 20 stuks)



*Kip lollies*

**Ingrediënten:**

300 gram kipfilet

5 plakken vers wit brood

1 eetlepel kipkruiden

1 ei

**Capgemini**  
CONSULTING. TECHNOLOGY. OUTSOURCING

Ervaar vandaag jouw carrière van morgen.  
Kom naar de XperienceDay van Capgemini.

Be the *You* want to be

Jeffrey

[www.xperienceday.nl](http://www.xperienceday.nl)  
[facebook.com/werkenbijcapgemini](https://facebook.com/werkenbijcapgemini)  
[linkedin.com/company/capgemini/careers](https://linkedin.com/company/capgemini/careers)  
[@Capgemini\\_banen](https://twitter.com/Capgemini_banen)

People matter, results count.



**extra:**

frituurolie  
staafmixer of blender  
satéprikkers

Ontkorst het brood en maal het heel fijn in een blender. Snij de kipfilet in blokjes van 2 × 1 centimeter. Klop het ei los met de kipkruiden.

Haal de stukjes kip eerst door het ei-mengsel en daarna door het broodkruim. Druk het kruim goed aan. Leg de kipstukjes tot gebruik afgedekt in de koelkast (of vries ze in zonder de satéprikkers).

Verhit 5 centimeter frituurolie in een pan. Prik elk blokje kip aan een satéprikker, leg ze in de olie en frituur in 5 minuten goudbruin.

Serveer heet met loempia- of knoflooksaus (zie hoofdstuk sauzen).

**Variatie:** Marineer de blokjes kip minimaal een uur in 4 eetlepels ketjap, gebruik dan geen kipkruiden.

### 5.1.3 Kipnuggets (+/- 30 stuks)

**Tip**

Verkruimel cornflakes door ze in een plastic zak te doen en daarna te breken door er met een fles of deegroller overheen te rollen. Dit paneerlaagje is ook heerlijk in plaats van normaal paneermeel bij vlees en vis.

**Ingrediënten:**

2 kipfilets  
70 gram bloem  
1 ei  
8 dikke eetlepels cornflakeskruim (zie tip)

**extra:**

oven of frituurpan

Doe de cornflakeskruim in een plastic zak. Snij de kip in blokjes van 2 à 3 centimeter en haal de blokjes door de bloem en het losgeklopte ei. Doe de kip per 3 of 4 stukjes bij de cornflakeskruim in de plastic zak en schud totdat ze helemaal met kruim zijn bedekt. Leg de nuggets tot gebruik in de koelkast of vries ze in.

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 170°C) en bedek een bakplaat met bakpapier of folie.

Bak de nuggets op de bakplaat in 12–15 minuten goudbruin. De nuggets kunnen ook in de frituur maar dan worden ze iets vetter.

Serveren de kipnuggets met loempia- en knoflooksaus (zie hoofdstuk sauzen).

#### 5.1.4 Kip shoarma fingers (+/- 10 stuks)



*Kip shoarma fingers*

#### **Ingrediënten:**

1 kipfilet

1 eetlepel shoarmakruiden

1 ei

paneermeel

#### **extra:**

frituurpan

Snij de kipfilet in lange repen van 1 × 1 cm. Bestrooi de repen met de shoarmakruiden en meng goed tot de kiprepen egaal zijn bedekt met de kruiden. Klop het ei los met 1 eetlepel water.

Haal de kiprepen door het losgeklopte ei en rol ze daarna door paneermeel.

Leg de kiprepen tot gebruik in de koelkast of vries ze in. Frituur de kipshoarma vlak voor het serveren 4-6 minuten in hete frituurolie.

#### 5.2 Variatie met Vis

Al een tijdje ben ik behoorlijk verslaafd aan grote garnalen. Ze liggen bij mij gemakkelijk voor het grijpen in de diepvries en zijn, in iets warm water, ontzettend snel ontdooid. Daarom staan tempura garnalen (met tempura groenten) bij mij ook vaak op tafel als snelle hap wanneer ik terugkom van mijn werk.

### 5.2.1 Garnalenbeignets of garnalentempura (20–24 stuks)



*Garnalenbeignets*

#### **Ingrediënten:**

20–24 grote, gepelde garnalen (+/- 250 gram)



Voel je vrij

“Ik app je het filmpje zo even!”

Een technisch trainee bij KPN kan in een traject van drie jaar, diverse functies bekleden en een gedegen opleidingstraject volgen. Op basis van jouw ambitie en wensen wordt jouw carrière vormgegeven. Interesse in een traineeship bij KPN? Meld je aan via [www.kpn.com/werkenbij](http://www.kpn.com/werkenbij)





**bakbeslag:**

100 gram bloem  
1 theelepel bakpoeder (backin)  
1 deciliter bier  
peper en zout  
1 eetlepel knoflookpoeder  
1 eetlepel olie  
1 ei

**extra:**

frituurpan

Maak een beslag van bloem, backin, bier, zout, peper, knoflookpoeder, olie en ei.

Haal de schoongemaakte en afgedroogde garnalen door het beslag en frituur ze in 2–3 minuten goudbruin. Serveer ze met cocktailprikkers en loempiasaus (zie recepten sauzen).

**Variatie:** bak ze als boven maar dan in Japanse stijl als garnalen tempura:

**Tempura beslag:**

Meng 100 gram bloem goed met 1 zakje backin. Meng hier, vlak voor het bakken, ijskoud water en eventueel 1 eiwit door totdat het beslag yoghurt dik is. Het beslag mag lekker klonterig blijven (maak niet teveel tegelijk omdat het beslag ijskoud moet blijven). Bewaar het beslag tussen de bakbeurten in in de koelkast.

Door het grote temperatuurverschil zwelt het beslag enorm op.

Ook grote uienringen, broccoli en champignons zijn heerlijk wanneer ze worden gebakken in dit beslag.

## 5.2.2 Garnalenbroodjes (24 stuks)



*Garnalenbroodjes*

**Ingrediënten:**

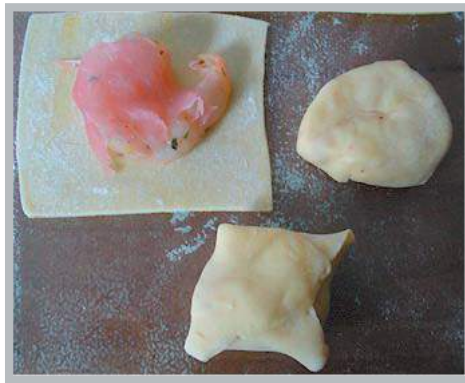
24 grote, gepelde, garnalen  
1 eetlepel viskruiden  
4 plakjes bladerdeeg  
4 plakken gerookte ham  
2 eetlepels melk

**extra:**

oven

Verwarm de oven voor op 225°C (hetelucht 200°C), beboter een bakblik en bestuif deze met bloem of beleg het bakblik met bakpapier.

Ontdooi de plakken bladerdeeg, bestrooi ze aan beide zijden met bloem om plakken te voorkomen, en rol ze in de lengte uit totdat ze 1,5 keer zo groot zijn. Snij elke plak in de lengte doormidden en verdeel elke helft in 3 stukken. Scheur elke plak ham in 6 stukjes.



Verwijder het darmkanaaltje op de rug van de garnalen, droog ze af en vermeng de garnalen goed met de viskruiden.

Leg een stukje ham en een garnaal op elk bladerdeegvierkantje, maak de randen ietsje nat en vouw de pakjes als een envelop goed dicht. Leg de broodjes met de naad naar beneden op het bakblik en bak de garnalenbroodjes in 15–17 minuten goudbruin.

## KUNNEN WE JOU EEN PLEK IN ONS YOUNG IT TALENT PROGRAMMA TOEVERTROUWEN?

We zijn voortdurend op zoek naar ambitieuze studenten voor onze startersvacatures. Daarnaast bieden we uitdagende stageplaatsen en afstudeerplaatsen aan. Heb jij de ambitie om jezelf snel te ontwikkelen binnen de IT? Neem dan contact op met onze campus IT-recruiter via [bregje.rutten@achmea.nl](mailto:bregje.rutten@achmea.nl) of kijk op [www.werkenbijachmea.nl](http://www.werkenbijachmea.nl) voor actuele vacatures en stages.

**WIJ STAAN VOOR  
GROTE IT-UITDAGINGEN**

**KUNNEN WE DIE  
JOU TOEVERTROUWEN?**

**IT VACATURES**

- > Young Talent Applicatiemanager in Leeuwarden
- > Young Talent Webdeveloper in Tilburg
- > Stage Security Prevention Team in Apeldoorn

AVÉRO ACHMEA  
CENTRAAL BEHEER ACHMEA  
FBTO  
INTERPOLIS  
ZILVEREN KRUIS ACHMEA

**achmea**

[Bekijk alle vacatures op  
werkenbijachmea.nl](http://www.werkenbijachmea.nl)



### 5.2.3 Knoflookrondjes (16–20 stuks)



*Knoflookrondjes*

#### **Ingrediënten:**

2 plakjes bladerdeeg  
1 dikke teen knoflook  
2 eetlepels olie  
3 dikke garnalen  
2 eetlepels peterselie  
1 eetlepel bieslook  
zout  
peper

#### **extra:**

oven

Doe de olie in een pannetje en voeg de heel fijn gesnipperde knoflook, de kleingesneden garnalen, peterselie, bieslook, zout en peper toe. Roer-bak het mengsel 1 minuut en laat het afkoelen.

Verwarm de oven voor op 225°C (hetelucht 200–210°C). Laat de plakken bladerdeeg ontdooien en verdeel het knoflookmengsel over de beide plakken. Laat aan 1 kant een rand van 2 centimeter vrij. Druk het mengsel voorzichtig aan. Rol de plakken losjes op in de richting van de vrije rand. Besmeer de buitenkant met iets van de achtergebleven olie in de pan. Snij de rolletjes in 8–10 plakjes en leg de rondjes op een ingevette en daarna met bloem bestoven bakplaat.



Bak de rondjes 10 minuten en draai de oven terug naar 200°C (hetelucht 175°C). Bak ze op deze temperatuur nog 10 minuten.

Verpak ze luchtdicht en bewaar ze maximaal 3 dagen in de koelkast.

#### 5.2.4 Zalmrolletjes (40–50 stuks)



*Zalmrolletjes*

#### **Ingrediënten:**

200 gram gerookte zalm (grote plakken)

200 gram monchou of andere roomkaas

1 eetlepel oregano

1 eetlepel peterselie

1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel knoflookpoeder

#### **extra:**

aluminiumfolie

Laat de roomkaas zacht worden en vermeng deze goed met de oregano, knoflookpoeder, peterselie en paprikapoeder.



Leg 2 grote stukken folie op een werkvlak. Verdeel, naast elkaar, de plakken zalm tot 2 rechthoeken van ongeveer 15 centimeter breed en 25 à 30 centimeter lang. Verdeel het roomkaas mengsel over beide zalmrechthoeken.

**Tip**

Zalmrolletjes zijn ideaal om in te vriezen.  
Goed verpakt zijn de grote rollen tot 2 maand houdbaar.  
Leg een rol, voor het aansnijden, 30 minuten in de koelkast.  
Snij de rol in plakjes en verdeel over één of meer borden.  
Laat de zalmrolletjes, afgedekt met vershoudfolie, verder ontdooien en op kamertemperatuur komen.

Rol met behulp van de folie de zalm in de lengte op en draai de uiteinden van de folie goed dicht. Leg de rollen minimaal een uur in de diepvries om op te stijven (half bevroren blijven het bij het snijden mooie rondjes).

Snij de half bevroren rol in plakjes van ongeveer 1 centimeter en laat ze op kamertemperatuur komen.

### 5.3 Veelzijdig met Vlees

Geen moeilijk vlees: bewaar wat luchtdicht verpakte soorten in de koelkast die, als ze niet opgaan, als broodbeleg gaan dienen. Ook hier lekker simpel en snel, met veel effect.

#### 5.3.1 Gegrilde meloen met ham (+/- 50 stuks)



*Gegrilde meloen*

**Ingrediënten:**

1 honing- of suiker meloen

200 gram rauwe ham

**extra:**

eventueel oven met grilfunctie

Snij de meloen in kleine blokjes en wikkel ze in lange smalle stukken rauwe ham.

Gril de meloen rondom ongeveer 5 minuten of bak ze aan alle kanten knapperig in een droge koekenpan.



**Start jij jouw carrière als Junior IT Specialist - Sharepoint?**

(Bijna) klaar met je HBO / WO Informatica of IT opleiding?  
**Lees hier** hoe jij je kunt ontwikkelen tot IT Professional bij Océ!



A CANON COMPANY

### 5.3.2 Hamrolletjes (+/- 50 stuks)



*Hamrolletjes*

Dit recept ontstond doordat ik plotseling wat kruidensmeerkaas over terwijl het begeleidende stokbrood al op was. Ik vond nog een pakje houdbare ham in de koelkast. Hierna waren ham en smeerkaas snel op.

#### **Ingrediënten:**

200 gram grote plakken ham

200 gram kruidensmeerkaas (zie sauzen)

Spreid de grote plakken ham uit op een werkblad.

Verdeel de kruidensmeerkaas over de ham en rol de plakken op.

Snij de rolletjes in stukjes van ongeveer 1,5 à 2 cm. Serveer de hamrolletjes op kamertemperatuur.

Je kunt ze de avond van te voren al maken.

### 5.3.3 Mini-saucijzenbroodjes (60–80 stuks)



*Mini Saucijzenbroodjes*



**Ingrediënten:**

10 plakjes roomboter bladerdeeg

300 gram gehakt

1 eetlepel vleeskruiden

2 plak witbrood

6 eetlepels melk

1 ei of 2 eetlepels melk

**extra:**

oven

Week het ontkorste brood in de melk. Meng het goed met het gehakt en de vleeskruiden.

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Spreid de plakjes bladerdeeg uit op een snijplank. Laat ze ontdooien en snij ze middendoor. Verdeel het gehakt in 20 stukjes en rol elk stukje tot een lange sigaar ter lengte van het bladerdeeg. Leg het gehakt iets naast het midden op het bladerdeeg.



**JE GELOOFT NIET  
IN ONDERAAN  
BEGINNEN?  
VERTEL**

Kom in gesprek op [werkenbijabnamro.nl](https://werkenbijabnamro.nl)

Eigenzinnige meningen. Nieuwe ideeën. We zijn benieuwd wat jij kunt toevoegen als trainee bij ABN AMRO. Laten we kennismaken.

DE BANK ANNO NU  ABN·AMRO

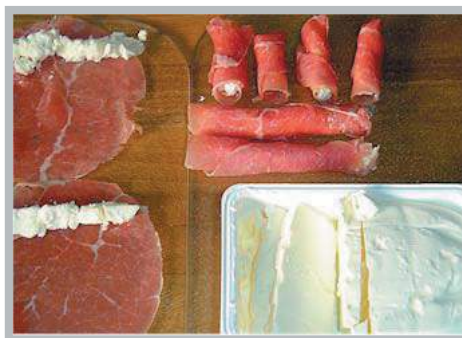




Maak 1 rand van het bladerdeeg nat en vouw deze om het gehakt heen. Druk het deeg plat op de andere rand. Bestrijk de saucijzenbroodjes met het losgeklopte ei of wat melk. Snij elk rolletje in 3 of 4 stukjes. Beboter een bakblik of bedek het met bakpapier en leg de broodjes er met iets tussenruimte op. Bak ze 15 à 18 minuten.

Serveer ze warm of vries ze in. Bevroren kun je de broodjes 15 minuten in een oven van 175°C opwarmen.

#### 5.3.4 Rookvleesrolletjes (+/- 20 stuks)



*Rookvleesrolletjes*

Ook zo'n "help visite" gerechtje. Door de pittige smaak van het rookvlees kan de smeerkaas er naturel ingerold worden.

#### **Ingrediënten:**

200 gram (houdbaar) runderrookvlees

200 gram roomkaas

Spreid de plakjes rundvlees uit op een werkblad. Snij de roomkaas in dunne staafjes en rol elk staafje roomkaas in een (halve) plak rookvlees.

### 5.3.5 Worstjes met bacon (8–10 stuks)



*Worstjes met bacon*

Dat blik worstjes had ik op het pakje bacon gezet. Toen ik de worstjes pakte lag de bacon daar zo verleidelijk dat ik die ook maar pakte: het werd een heerlijke combinatie in de koekenpan.

#### **Ingrediënten:**

1 blik knakworstjes

8-10 lange plakken bacon of ontbijtspek

Laat de worstjes uitlekken. Omwikkel elk worstje diagonaal met een plak bacon. Bak de worstjes, voorzichtig steeds een stukje draaiend, in een droge koekenpan knapperig bruin.

( Je kunt ze ook grillen. Maak ze eventueel een avond van te voren klaar, serveer op kamertemperatuur of verwarm ze in oven of koekenpan )

### 5.4 Kwistig met Kaas

Mijn moeder sneed blokjes van de toen verkrijgbare kazen, zelf gebruik ik vaak de rasp. Bijna iedereen lust kaas, maar presenteer het eens in een andere vorm.

Blokjes kaas komen hier, met een lekkere (kruiden)mosterd als dip, wel op tafel maar dan die soorten die net iets anders zijn dan anders. Zelf koop ik regelmatig Napoli Contadino (met olijf en gedroogde tomaat), Friese nagelkaas (komijn en kruidnagel) en Riperkrite (met stukjes knoflook, selderij en bieslook). Een bezoekje aan een kaasboer is een feestje op zich tegenwoordig.

## 5.4.1 Kaaswafeltjes



*Kaaswafeltjes*

Dit recept was een ongelukje: al pratend aan het kaas raspen over het hete bakblik in plaats van over wat er op lag. Bij het eraf peuteren kwam ik er achter dat die gestolde kaas lekker was.

**HOW WE GET  
THE BEST ENGINEERS?**

**WE HAVE GEEKY SHIRTS FOR THEM IN STOCK.**

Besides that we offer great jobs in Berlin, Dortmund, Erfurt and Mönchengladbach in Germany. Check: [tech.zalando.com](http://tech.zalando.com)

 zalando

**Ingrediënten:**

kaas (extra belegen)

kruiden, bijvoorbeeld: peper, knoflookpoeder, paprikapoeder, peterselie, bieslook, Italiaanse kruiden  
enz.enkele druppels water

bakpapier

**extra:**

oven

Rasp de kaas grof, sprenkel er ietsje water over (om de kruiden wat te laten plakken) en strooi er naar smaak en eigen keuze kruiden over. Even goed mengen (en proeven).



Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C) en leg kleine losse cirkeltjes van het kaasmengsel op een met bakpapier bekleed bakblik.

Schuif het bakblik in de oven en wacht toch de kaas net is gesmolten (2 à 3 minuten). Haal het bakblik uit de oven, laat de kaas 1 minuutje afkoelen en haal de kaaskoekjes met een spatel van het bakblik (rol de kaaskoekjes eventueel op om de steel van een houten lepel). Laat de kaaswafeltjes afkoelen op een stukje keukenpapier.

#### 5.4.2 Kaassoesjes (+/- 45–60 stuks)



*Kaassoesjes*

**Ingrediënten:****voor de soesjes:**

1,5 deciliter water  
mespunt zout  
75 gram boter  
90 gram gezeefde bloem  
3 eieren (55 gram per stuk)

**voor de kaassaus vulling:**

200 gram belegen kaas  
25 gram boter  
25 gram bloem  
1 eetlepel peterselie  
1,5–2 deciliter melk

**extra:**

oven  
(garneerspuit)

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C).

Breng in een pan water, zout en boter aan de kook (de boter moet gesmolten zijn). Voeg dan in één keer alle gezeefde bloem toe en roer met een houten lepel totdat het deeg als een bal van de pan loslaat. Druk het deeg nog even plat en haal dan de pan van het vuur. Laat het deeg 5 minuten afkoelen.

Voeg 1 ei toe en roer goed totdat het ei helemaal is opgenomen door het deeg. Doe hetzelfde met de andere 2 eieren.

Vorm, met 2 theelepels of een garneerspuit, op enige afstand van elkaar hoopjes deeg ter grootte van een flinke theelepel op het beboterde bakblik. Bak de soesjes goudgeel in 15 minuten. Open de oven niet voordat de baktijd om is om inzakken van de soesjes te voorkomen.

De soesjes kunnen ongevuld worden ingevroren.



Rasp voor de vulling de kaas grof. Smelt de boter op een zacht vuurtje en voeg de bloem toe. Laat het mengsel een minuut gaar worden en voeg de melk toe. Roer goed door met een garde en voeg eventueel nog wat melk toe totdat de bloemsaus net dik vloeibaar is. Voeg beetje voor beetje de geraspte kaas toe. Neem, zodra de kaas gesmolten is, de pan van het vuur en voeg de peterselie toe (variatie: bieslook en wat knoflookpoeder).

Laat het mengsel tot lauwwarm afkoelen. Vul de soesjes met behulp van een garneerspuit met een scherp mondje met het kaasmengsel of snij ze middendoor en vul met een theelepeltje. Serveer de soesjes op kamertemperatuur.

**Variatie:** Deze soesjes zijn, gevuld met slagroom, ook heerlijk bij de koffie.



Verbind jezelf aan een  
veelzijdige technische carrière.

De realisatie van de A2 landtunnel.  
Het volledige energiesysteem van het Oosterdokseiland. De projecten van Cofely zijn al snel bijzonder. Als grootste technisch dienstverlener van Nederland kun je bij ons innovatieve oplossingen creëren voor bijvoorbeeld Shell, ASML, Heineken en Rijkswaterstaat.

Of je nu technisch specialist bent en je vakinhoudelijk wilt verdiepen, of jezelf in een leidinggevende rol wilt ontwikkelen: binnen onze veelzijdige organisatie kies je zelf welke kant je op wilt.

Cofely is groot maar persoonlijk, internationaal en toch dichtbij. Heb jij een passie voor techniek en de drive om het beste uit jezelf te halen? Ontdek dan hoe ver jij kunt komen op [werkenbijcofely.nl](http://werkenbijcofely.nl).

Verbind jezelf aan **COFELY**  
GDF SUEZ



### 5.4.3 Kaasstengels (+/- 32–40 stuks)



*Kaasstengels*

#### **Ingrediënten:**

4 plakjes bladerdeeg

1 ei

6 eetlepels parmezaanse kaas

#### **extra:**

oven

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Bestrijk de ontdooide plakjes bladerdeeg licht met losgeklopt ei, strooi er de geraspte parmezaanse kaas over en druk de kaas iets aan. Snij het deeg in reepjes van 1,5 cm. Pak de beide uiteinden van een reepje deeg en draai ze twee keer in tegengestelde richting. Leg ze op een licht ingevette bakplaat.

Bak de stengels 10–12 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.

Het is ook mogelijk om 2 plakjes bladerdeeg ruim te bestrooien met de kaas, op beide een leeg plakje bladerdeeg te leggen (zodat de kaas ertussen zit) en, met behulp van wat bloem, uit te rollen tot dubbele lengte. Besmeer het bladerdeeg met iets ei of melk, snij ze in reepjes en draai deze reepjes enkele keren in tegengestelde richting.

De kaasstengels zijn luchtdicht verpakt ongeveer een week houdbaar. Zijn ze toch iets zacht geworden verwarm ze dan 5 minuten in een matig warme oven.



#### 5.4.4 Mozzarellabolletjes (8–10 stuks)

**Ingrediënten:**

2 eetlepels bloem  
1 eetlepel Italiaanse kruiden  
1 theelepel paprikapoeder  
snufje zout  
1 zakje mozzarellabolletjes  
1 ei  
1 eetlepel water  
paneermeel

**extra:**

olie om te frituren  
cocktailprikkers

Meng de kruiden en het zout door de bloem.

Laat de mozzarellabolletjes goed uitlekken en schud ze door het bloem/kruidenmengsel.

Paneer ze door ze eerst door het met water losgeklopte ei en daarna door het paneermeel te halen.

Laat de bolletjes een kwartiertje drogen en herhaal het paneren (ei en paneermeel) nog een keer. Bewaar de bolletjes tot gebruik in de koelkast.

Frituur de mozzarellabolletjes in hete olie goudgeel.

Dien ze warm op met een prikkertje.

## 5.5 Variatie met Vegetarisch

### 5.5.1 Gevulde eieren (20 stuks)

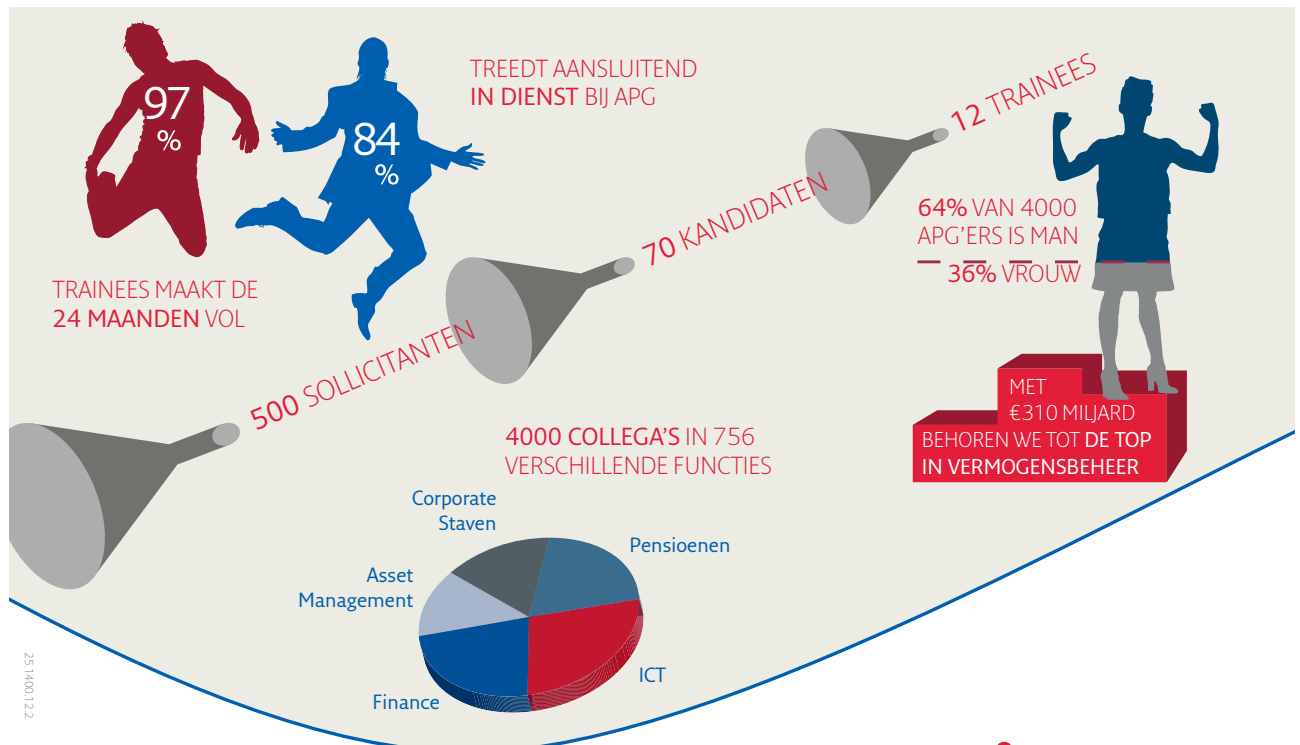


Gevulde eieren

#### Ingrediënten:

10 eieren  
 2 dikke eetlepels mayonaise  
 2 eetlepels kerrie  
 1 theelepel ketjap  
 zout

(extra:  
 garneerspuit)



**WERKENBIJAPG.NL**  
 DE GROOTSTE FINANCIËLE DIENSTVERLENER IN PENSIËN

**apg**  
 morgen is vandaag

**Tip****Eieren koken:**

Het ei springt niet kapot als je in de dikke onderkant een gaatje prikt met een naald, daar zit namelijk het luchtzakje zodat het ei in de schaal wat meer ruimte krijgt om uit te zetten.

Kook de eieren in 10 minuten hard. Laat de eieren in koud water afkoelen, pel ze en snij ze in de lengte doormidden.

Wip het eigeel vanuit de helften in een bakje en leg de lege ei-helften op een schaal. (Snij eventueel van de onderkant een dun plakje af zodat ze niet omvallen of leg ze op gekreukt aluminiumfolie.) Bestrooi de eieren met iets zout.

Pureer het eigeel met een vork en voeg dan de mayonaise, ketjap, kerrie en naar smaak zout toe.

Vul de garneerspuit met het eigeelmengsel en vul de eieren ermee (of gebruik 2 lepeltjes). Garneer ze met een beetje peterselie of kerrie. Serveer de gevulde eieren op kamertemperatuur.

Bewaar de gevulde eieren goed afgedekt maximaal 24 uur in de koelkast.

**Variaties:** Vermeng het eigeel in plaats van de mayonaise, kerrie en ketjap:

- met dikke 2 eetlepels boursin of paturain
- met 2 dikke eetlepels mayonaise en 1 eetlepel Italiaanse kruiden
- met 2 eetlepels groene of rode pesto (zie hoofdstuk sauzen)

**niet vegetarisch:**

- met 1 eetlepel mayonaise en 100 gram filet americain
- met dikke 2 eetlepels mayonaise en enkele fijngeprakte sardientjes

### 5.5.2 Suiker kaneel noten (750 gram)



*Suiker-kaneel noten*

Ik geef het recept voor 750 gram. Onverstandig, want deze noten zijn zomaar op. De dubbele hoeveelheid ook trouwens.

#### **Ingrediënten:**

500 gram ongezouten noten (bijvoorbeeld pinda's, cashewnoten, amandelen)

1 ei

1 eetlepel water

heel klein snufje zout

200 gram witte basterdsuiker

1-1,5 theelepel kaneel

#### **extra:**

oven

Warm de oven voor op een heel lage stand (hetelucht 100°C, andere ovens 120°C)

Meng ei, zout en water goed in een ruime kom.

Voeg de noten toe en meng goed totdat alle noten helemaal vochtig zijn. Laat ze in een vergiet ietsje uitlekken.

Vermeng suiker en kaneel goed in een andere grote kom. Doe de noten erbij en schud ze om met het suikermengsel totdat alle noten zijn voorzien van een suikerlaagje. Verdeel de noten naast elkaar over een met bakpapier bedekte bakplaat.

Bak de noten in totaal ongeveer een uur in de oven totdat ze droog aanvoelen. Roer de noten elke 20 minuten goed los.

Luchtdicht verpakt zijn de suikernoten een week houdbaar.

### 5.5.3 Zoute stengels



*Zoute stengels*

#### **Ingrediënten:**

plakken bladerdeeg (1 plak = 8–10 stengels)

iets melk

zeezout

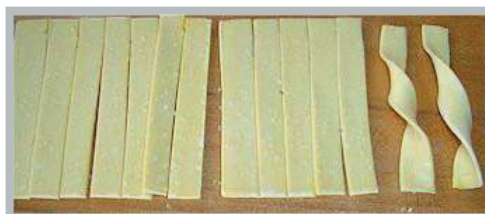
#### **extra:**

oven

Verwarm de oven voor op 225°C (hetelucht 210°C).

Laat de plakken bladerdeeg ontdooien, bestrijk ze met wat melk en bestrooi ze lekker ruim met zeezout. Druk het zout ietsje aan.

Snij elk plak bladerdeeg in stroken van ongeveer 1,5 centimeter en draai de stroken een hele slag, zodat aan de uiteinden het zout weer boven ligt.



Leg de stengels op een ingevet bakblik en bak ze 10–12 minuten totdat ze goudbruin zijn.

De zoute stengels zijn luchtdicht verpakt ongeveer een week houdbaar. Zijn ze toch iets zacht geworden verwarm ze dan 5 minuten in een matig warme oven.

## 6 Deze Kosten Iets Meer Tijd...

Maar ze zijn bijvoorbeeld ontzettend leuk om te maken samen met kinderen: maak voor de mini-pizza's en de hartige taartjes (mini-quiches) verschillende vullingen en laat de jeugd zelf hun hartige taartje of minipizza samenstellen.

### 6.1 Hartige taartjes (24 stuks)



*Hartige taartjes, banaan met ham*

#### **Ingrediënten:**

6 plakjes bladerdeeg of deeg voor hartige taart  
125 gram crème fraîche  
1 ei  
2 eetlepels melk  
zout

#### **extra:**

2 12 gats muffinvormen  
boter en bloem voor bestuiven  
oven

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C).

Beboter de muffinvormen en bestuif ze met wat bloem.

Klop crème fraîche, ei en melk goed door elkaar en maak op smaak met iets zout.



*Hartige taartjes, garnaal en brie*

Steek uit elk vel bladerdeeg 4 rondjes, bijvoorbeeld met een glas. Bekleed de muffinvormen met de rondjes deeg. Verdeel de vulling over de vormpjes en vul de quiches tot 2 millimeter onder de rand bij met 1 of 2 theelepels crème fraîche mengsel (de vulling zet nog uit tijdens het bakken).

Bak de hartige taartjes 20–25 minuten.

De hartige taartjes kunnen, gebakken, tot 2 maand in de diepvries worden bewaard. Warm ze, rechtstreeks uit de diepvries, 15 minuten op in de oven op 150°C.

## TURN TO THE EXPERTS FOR **SUBSCRIPTION** CONSULTANCY

Subscribe is one of the leading companies in Europe when it comes to innovation and business development within subscription businesses.

We innovate new subscription business models or improve existing ones. We do business reviews of existing subscription businesses and we develop acquisition and retention strategies.

Learn more at [linkedin.com/company/subscribe](https://www.linkedin.com/company/subscribe) or contact Managing Director Morten Suhr Hansen at [mha@subscribe.dk](mailto:mha@subscribe.dk)

**SUBSCR**✓**BE** - to the future

**Suggesties voor de vulling (per 24 stuks):**

1 grote rode paprika 50 gram parmezaanse kaas	Rooster de paprika volgens het recept geroosterde paprika (zie tapas recepten). Snij de paprika in reepjes en vermeng deze met de parmezaanse kaas. Verdeel de vulling over de vormpjes en vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel.
100 gram bacon 2 uien	Bak de bacon in een droge koekenpan knapperig. Snipper de ui en bak de uiensnippers 5 minuten. Verkruiemel de bacon en meng met de afgekoelde ui. Verdeel de vulling over de vormpjes en vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel.
24 grote gepelde garnalen 100 gram brie	Trek de darmpjes uit de rug van de garnalen. Snij de brie in plakjes. Leg op de bodem van elk vormpje een plakje brie en daarop een garnaal. Vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel.
2 schijven ananas of 1 dikke banaan 150 gram ham	Snij ham en ananas of banaan in kleine stukjes. Meng alles goed door elkaar. Roer er eventueel iets bruine basterdsuiker door. Verdeel de vulling over de vormpjes. Vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel.
200 gram gaar kippenvlees 2 plakken ananas 1 eetlepel kerrie	Trek het kippenvlees in stukjes en snij de ananas klein. Vermeng kip en ananas met een halve eetlepel kerrie. Verdeel de vulling over de vormpjes. Vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel waar je de rest van de kerrie door hebt geroerd.
10 zongedroogde tomaten 150 gram zachte geitenkaas 1 eetlepel verse basilicum 12 zwarte olijven	Snij de gedroogde tomaat in stukjes en verbrokkel de geitenkaas. Vermeng beide met stukjes basilicum. Verdeel de vulling over de vormpjes en vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel. Garneer met een halve olijf.
100 gram feta 1 grote pomodori tomaat 1 ui	Verbrokkel de feta en snij de tomaat doormidden. Verwijder de zaden en snij de tomaat in kleine stukjes. Vermeng goed en verdeel de vulling over de vormpjes. Vul tot 2 millimeter onder de rand bij met het crème fraîche mengsel.
40 gram zwarte olijven 100 gram ham 40 gram belegen kaas	Hak de ontpitte olijven en de ham fijn. Rasp de kaas en meng alles goed. Verdeel de vulling over de vormpjes en vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel.
150 gram gehakt 100 gram champignons 2 sjalotjes 2 theelepels cajunkruiden	Bak het gehakt rul met de in stukjes gehakte champignons en de gesnipperde sjalotjes. Verdeel de vulling over de vormpjes. Vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel waar de cajunkruiden door zijn geroerd.

**6.2 Mini-pizza's (30-36 stuks)***Mini pizza's*



**Ingrediënten:**

1 recept pizzadeeg (zie hieronder)  
1 recept tomatensaus (zie hieronder)  
2 middelgrote tomaten  
1 blikje champignons  
1 dikke ui  
1 rode of groene paprika  
1 blikje tonijn op water  
100 gram kleine plakjes salami  
eventueel verschillende soorten kaas (bijvoorbeeld geitenkaas, parmezaanse, gorgonzola)  
200 gram (belegen) kaas

**extra:**

oven

Maak het pizzadeeg en de tomatensaus volgens de recepten.

Bak de in ringen gesneden ui bijna gaar met wat zout. Bak eventueel de in reepjes gesneden paprika.

Dompel de tomaten 10–30 seconden in kokend water, trek er het velletje af en snij ze in plakjes. Laat de champignons uitlekken en rasp de belegen kaas. Snij, wanneer je ze gaat gebruiken, de andere kaassoorten in plakjes en laat de tonijn uitlekken.

Verwarm de oven voor op 250°C (heteluchtoven 225°C) zodra de pizzarondjes zijn gerezen.

Bestrijk de pizzarondjes met een beetje tomatensaus. Beleg ze, willekeurig, met salami, tomaat, ui, tonijn, paprikareepjes, kaasplakjes en champignons. Verdeel geraspte kaas over de mini-pizza's.

Bak de minipizza's bovenin de oven ongeveer 10–12 minuten.

Serveer ze warm of vries ze maximaal 2 maanden in: warm ze in het laatste geval 10–12 minuten op in de oven (150°C).

## 6.2.1 Pizzadeeg

*Pizzadeeg***Ingrediënten:**

200 gram bloem

1 deciliter lauwe melk of water

1/2 zakje gist (voor 250 gram bloem)

1 theelepel suiker

1 theelepel zout

3 eetlepels olijfolie

oregano, Italiaanse kruiden, peterselie, knoflookpoeder en bieslook naar smaak

**extra:**

deegroller (of fles)

oven

Meng melk of water ( $\pm 35^{\circ}\text{C}$ ), suiker en gist en laat het mengsel 10 minuten rusten. Zeef de bloem in een kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg het gistmengsel toe. Roer het vanuit het midden door de bloem. Voeg zout en olijfolie toe. Voor een lekker smaakje aan de bodem, voeg je ook de kruiden toe.

Kneed het deeg goed door totdat een soepel deeg ontstaat wat niet aan de handen plakt (voeg eventueel nog iets melk of bloem toe). Laat het deeg in een afgedekte kom op een warme plaats ongeveer 30 tot 60 minuten rijzen of totdat het deeg in omvang is verdubbeld.

Kneed het gerezen deeg een minuut door. Bestrooi een werkblad met bloem. Rol het deeg uit tot een dunne plak van enkele millimeters dik en steek er met een glas cirkels uit. Rol de restanten deeg opnieuw uit en steek er cirkels uit. Leg de deegcirkels op een bakplaat en laat ze minimaal 30 minuten rijzen.

Bedek de pizzatjes met tomatensaus en beleg.

## 6.2.2 Pizza tomatensaus



*Snelle pizza tomatensaus*

### **Ingrediënten:**

- 1 klein blikje tomatenpuree
- 1 eetlepel gedroogde bieslook
- 1 eetlepel peterselie
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel Italiaanse kruiden
- 1 eetlepel maggi
- water

Meng alle ingrediënten door elkaar. Voeg water toe totdat je een yoghurt dik mengsel hebt.

Laat de tomatensaus minimaal een kwartier rusten.

## 7 Traditionele Tapas

De vertaling van het Spaanse woord tapa is inmiddels redelijk gemeengoed: dekseltje.

In Spanje is de avondmaaltijd meestal rond 10 uur 's avonds. Door de siësta schuift nu eenmaal het hele levensritme door. Zo rond een uur of 6 worden er in cafés en restaurants drankjes geserveerd. Deze worden, tegen stof en vliegen, afgedekt met een hapje. Ook de licht opkomende trek wordt op deze manier gestild.

De meeste tapa worden koud of op kamertemperatuur geserveerd: ze zijn daarom ideaal voor het organiseren van een tapas-buffet. Je kunt bij deze recepten alle voorbereidingen rustig een dag van tevoren treffen. Haal een uur voordat de visite wordt verwacht alle tapa uit de koelkast en laat ze afgedekt op kamertemperatuur komen.

Vul het buffet naar keus aan met verschillende soorten olijven, plakjes chorizo, ansjovis en gekookte mosselen (met een dressing van olijfolie, azijn, paprika, uitjes en peterselie).

Serveer de tapas verder met tomatensalsa, olijvensmeerkaas, tapenade en aioli (zie hoofdstuk sauzen).



**Corbion**  
 • Designed by science  
 • Powered by nature  
 • Delivered through dedication

Join our biobased  
 innovation engine

### Winning awards is in our nature

Corbion Purac is proud to be a Top Employer in 2014 for the 5th consecutive year.

Corbion is the global market leader in lactic acid, lactic acid derivatives and lactides, and a leading company in functional blends containing enzymes, emulsifiers, minerals and vitamins. The company delivers high performance biobased products made from renewable resources and applied in global markets such as bakery, meat, pharmaceuticals and medical devices, home and personal care, packaging, automotive, coatings and resins. Its products have a differentiating functionality in all kinds of consumer products worldwide.

Would you like to know more about Corbion Purac or do you want to know more about the vacancies within Corbion Purac? Visit: [www.jobscorbion.com](http://www.jobscorbion.com)



Click on the ad to read more

Hoewel ze nog niet lang bekend zijn worden ook gevulde zoete pepers (peppadews) onder de tapas geschaard.

Voor wie wil smokkelen: in het volgende hoofdstuk staan de mezze (kleine hapjes uit de andere landen in het Middellandse zeegebied). Weliswaar geen rasechte tapas maar ze doen het, door de mediterrane smaak, prima bij een tapas-buffet.

## 7.1 Aardappeltortilla (16 punten)



*Spaanse aardappel tortilla*

### **Ingrediënten:**

1 kilo stevig kokende aardappels  
zout  
1 grote ui  
6 eetlepels olie  
1/2 rode paprika  
8–10 eieren op kamertemperatuur  
4–6 eetlepels water  
1 eetlepel oregano  
2 theelepels knoflookpoeder  
2 theelepels paprikapoeder

### **extra:**

grote koekenpan (Ø 26–28 cm)

#### **Tip**

Als er veel eieren gebruikt worden in een recept is het handig elk ei in een kommetje te breken en vanuit dat kommetje in de grote schaal te doen: Als er toch een bedorven ei tussen zit is de hele inhoud van de schaal niet onmiddellijk aangetast.

Schil de aardappelen en snij ze in korte, patatachtige, stukjes. Schil de ui en snij deze in stukjes. Klop de eieren los met water, oregano, knoflookpoeder, paprikapoeder en zout.

Zet de koekenpan met de olie op een zacht vuurtje.

Bak de aardappelen en ui met iets zout ongeveer 20 minuten in de afgedekte pan tot ze bijna gaar zijn. Schep het mengsel zo nu en dan om.

Schep de kleingesneden paprika door de aardappelen en egaliseer de bovenkant. (Voeg eventueel wat uitgelekte erwten, worteltjes en blokjes chorizo toe: het wordt dan een boerenomelet: tortilla paisana.)

#### Truc

Een aardappeltortilla heeft een redelijk losse structuur. Hierdoor is het moeilijk om de tortilla ongeschonden uit de koekenpan te halen. Snij de tortilla daarom al in de koekenpan in 4 of 8 punten met een onscherp mes of een pizzasnijder (denk om de anti-aanbaklaag!). Je kunt de tortilla dan punt voor punt op een bord leggen. Snij daarna de tortilla in kleine puntjes.

Schenk het eiermengsel over de aardappelen: ze moeten bijna helemaal bedekt zijn. Leg een deksel op de pan en bak 30 minuten op heel laag vuur totdat de bovenkant van de tortilla droog is en stevig aanvoelt.

Serveer de tortilla warm of op kamertemperatuur.

Je kunt de punten ook invriezen en dan maximaal 2 maanden bewaren.

## 7.2 Aïoli

Zie hoofdstuk sauzen

#### Weetje

Banderilla's zijn vernoemd naar de speren die worden gebruikt bij het stierenvechten.

### 7.3 Banderilla's

Neem voor banderilla's satéprikkers en rijg er steeds 4 of 5 hapjes naar keus aan.

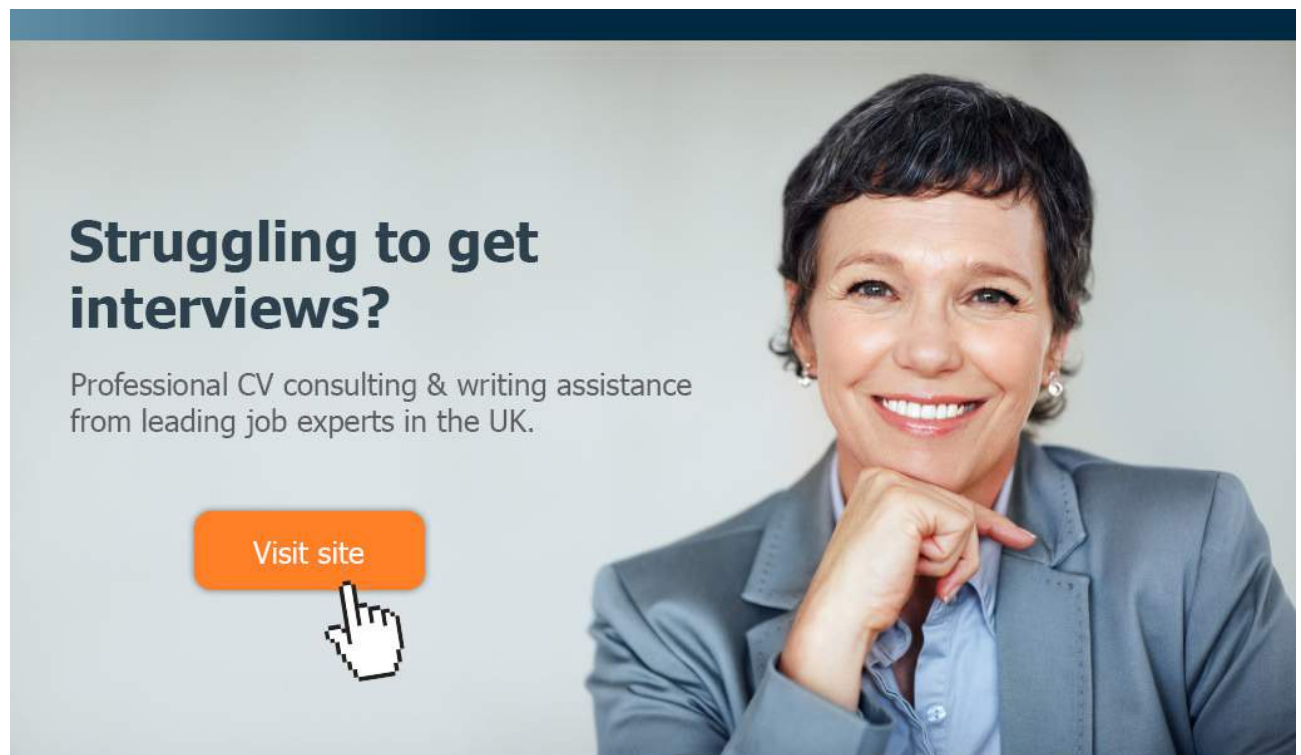
De grootte van ieder hapje is ongeveer  $1.5 \times 2$  cm: snij grotere ingrediënten in stukjes.

**De variaties zijn eindeloos:**

olijf, chorizo, tomaat, geroosterde paprika, gehalveerde hard gekookte kwarteleitjes, zilveruitjes, stukjes augurk, patatas bravas, garnaal, artisjok, feta, ansjovis, rolletjes gerookte ham, stukjes tonijn, stukjes asperge, kaapse kruisbes, geroosterde knoflooktenen, partjes gebakken ui en opgerolde stukjes ijsbergsla



*Banderilla's*

An advertisement for TheCVagency. On the right side, there is a portrait of a woman with short dark hair, wearing a grey blazer over a light blue shirt, smiling and resting her chin on her hand. On the left side, there is a grey background with the text 'Struggling to get interviews?' in large, bold, dark blue letters. Below this, in smaller text, it says 'Professional CV consulting & writing assistance from leading job experts in the UK.' At the bottom left of the ad, there is an orange button with the text 'Visit site' and a white hand cursor icon pointing at it.

Take a short-cut to your next job!  
Improve your interview success rate by 70%.



**TheCVagency**  
Visit [theagency.co.uk](http://theagency.co.uk) for more info.



**Click on the ad to read more**

**Voorbeelden:**

- garnaal, rolletje gerookte ham, een half kwartel eitje en een asperge.
- olijf, opgerold stukje geroosterde paprika, stukje augurk, stukje ui, opgerold stukje ansjovisfilet.
- olijf, een stukje tonijn, opgerolde geroosterde paprika en een stukje augurk.
- garnaal, knoflookteentje, opgevouwen stukje sla en een half kwarteleitje.
- olijf, een stukje ei, een blokje feta en een stukje opgerolde ansjovis.

## 7.4 Champignons in rode wijn (6 à 8 porties)

**Ingrediënten:**

klontje boter  
1 eetlepel olijfolie  
400 gram champignons  
10 zilveruitjes  
1 deciliter rode wijn  
1 eetlepel citroensap  
1 eetlepel dille  
2 eetlepels koriander  
zout, peper

Snij de stelen van de champignons en snij de champignons in kwarten. Smelt de boter met de olijfolie in een pan en voeg de in vieren gesneden uitjes en de champignons toe. Bak ze 3 tot 5 minuten. Voeg wijn en citroensap toe, breng het geheel aan de kook. Laat de champignons een kwartiertje zachtjes pruttelen (de alcohol verdwijnt hierdoor) en voeg de gehakte koriander en dille toe. Maak op smaak met zout en peper.

Doe de champignons, inclusief het wijnmengsel, in een luchtdicht afgesloten bakje of plastic zak en laat ze nog 1 à 2 dagen marineren.

## 7.5 Empenada's met gehakt (20 stuks)

**Ingrediënten:**

1 kleine ui  
1 kleine groene paprika  
1 teentje knoflook  
300 gram half-om-half gehakt  
1/2 blik gezeefde tomaten  
50 gram groene olijven  
10 plakjes deeg voor hartige taart (diepvries)



**extra:**

olie, om te bakken

**Tip****Goed frituren:**

De temperatuur van frituurolie bij het bakken moet tussen de 175 en 190°C zijn. Bij te koude olie wordt het baksel veel te vet. Wanneer je geen elektrische frituurpan met thermostaat hebt:

- doe een stukje witbrood in de olie. Is het in 30 seconden bruin dan is de olie heet genoeg.
- Bij het olieballen bakken moet een druppel deeg gelijk weer naar de oppervlakte stijgen.
- Bij het bakken van frietjes een dun schijfje aardappel in de olie doen: ook die moet gelijk naar de oppervlakte stijgen.

Verhit de olie in een pan en bak de gesnipperde ui in 3 minuten zacht. Bak daarna de in stukjes gesneden paprika 3 minuten mee. Voeg de geperste knoflook en gehakt toe en bak het gehakt rul met behulp van een vork. Roer de in stukjes gesneden gezeefde tomaten en de fijngesneden olijven erdoor en breng het mengsel aan de kook. Laat het mengsel, onder af en toe roeren, 10 minuten zachtjes sudderen totdat het meeste vocht verdampt is.

Neem de pan van het vuur, breng het gehaktmengsel op smaak met zout en peper en laat het goed afkoelen.

Steek uit elk plakje deeg twee rondjes. Schep 2 dikke theelepels van de vulling op de rondjes en vouw ze dubbel. Druk de randen plat aan met een vork, zodat een gekartelde rand ontstaat.

Verhit 2 centimeter olie in een frituurpan tot 180°C. Bak de empanada's aan beide zijden krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Je kunt empenada's ook prima bakken in de oven: bak ze 20 minuten op 200°C (hetelucht 180°C).

Na bakken in de oven kun je ze ook invriezen. Ze zijn dan maximaal een maand houdbaar.

## 7.6 Gazpacho (1,5 liter)

De beroemde koude Spaanse tomatensoep. Deze wordt, als verfrissing, zomers overdag gedronken in plaats van wijn.



*Gazpacho*

### **Ingrediënten:**

2 blikken gepelde tomaat  
5 deciliter tomatensap  
stukje komkommer  
1 gesnipperde ui  
1 groene paprika  
2 geperste knoflooktenen  
3 eetlepels witte wijnazijn  
scheutje olijfolie  
peper en zout

### **extra:**

blender of staafmixer

Was de komkommer en de paprika, snij beide in blokjes en pureer alle ingrediënten met een staafmixer totdat de gewenste smeuigheid is bereikt. Voeg voor een dunnere soep nog wat tomatensoep toe en maak de soep op smaak met peper en zout. Laat de soep minstens een paar uur op smaak komen.

Serveer de soep ijskoud, eventueel gegarneerd met wat croûtons, een gesnipperd (bos)uitje of wat bieslook.

## 7.7 Gedroogde tomaat

### Ingrediënten:

per 1 kg pomodori (peervormige tomaten):

snufje zout

zwarte peper

1 eetlepel oregano

1 eetlepel basilicum

3 teentjes knoflook

+/- 250 milliliter olijfolie

#### Truc

Tomaten ontvellen: Breng in een pan water aan de kook. Kerf de tomaten hier en daar licht in met een mesje en leg ze, afhankelijk van de rijpheid, 10–30 seconden in het kokende water. Als de inkervingen om beginnen te krullen zijn ze klaar. Leg de tomaten in koud water om ze snel af te koelen en trek de velletjes van de tomaten.

Accuraat!

Gebruik jij je gezond verstand?

## Als je verder wilt in de ict, denk je natuurlijk aan niets anders dan aan ICT

ICT Automatisering is één van de grootste technische software ontwikkelaars van Nederland en je kunt je voorstellen dat dat alleen al een garantie is voor een succesvolle IT-carrière. Maar een baan in de IT gaat natuurlijk om meer dan alleen een groot bedrijf. Het gaat vooral om plezier in je werk, fijne collega's en mooie uitdagingen. En daar doen we dan ook alle mogelijke moeite voor. Wij bieden jou de mogelijkheid om niet alleen software, maar ook jezelf te ontwikkelen.

Kijk op [werkenbijict.nl](http://werkenbijict.nl) voor de mogelijkheden of neem contact op met Tjitske Hartman, telefoon 06 27 08 73 58 of [recruitment@ict.nl](mailto:recruitment@ict.nl).

**ICT** Automatisering



Click on the ad to read more

**extra:**

oven

1 of meerdere bakplaten

250 milliliter pot met deksel

Ontvel eventueel de tomaten. Snij ze in de lengte in vieren, verwijder grofweg de zaden en leg ze, met de snijkant naar boven, naast elkaar op een bakplaat. Bestrooi met wat zout, gemalen peper, de helft van de oregano en de helft van de basilicum. Schuif de plaat in een oven van 140°C (heteluchtoven 120°C). Schep de tomaten na elk uur om. Laat ze in totaal 2,5 á 3 uur in de oven totdat ze droog en stevig aanvoelen.

Energiebesparend drogen: verwarm de oven 1 kwartier op 140°C en zet dan de oven 3 kwartier uit (wel dicht laten). Herhaal dit ongeveer 4–5 keer: het drogen duurt dan 4–5 uur. Droog zoveel mogelijk tomaten gelijktijdig om de ovenwarmte optimaal te benutten.

Steriliseer de pot(ten) en vul deze voor de helft met de olie. Voeg de geperste knoflook en rest van de oregano en basilicum toe. Leg de gedroogde tomaten in de pot en vul bij met olie tot ze bedekt zijn. Zet de pot(ten) minimaal een dag in de koelkast.

Je kunt de gedroogde tomaten ook 2 weken luchtdicht bewaren zonder olie.

## 7.8 Gehaktballetjes in tomatensaus (+/- 50 stuks)



*Gehaktballetjes in tomatensaus*

**Ingrediënten:**

500 gram gehakt

1 uitje

3–5 tenen knoflook

3 eetlepels peterselie

1 eetlepel oregano

1 rode peper of 1 eetlepel sambal

**saus:**

- 1 pakje gezeefde tomaat
- 1 bouillonblokje (rundvlees of tuinkruiden)
- 2 eetlepels peterselie
- 2 theelepels oregano
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 ui
- 2 tenen knoflook of 2 theelepels knoflookpoeder

Snipper de ui en de knoflooktenen heel fijn. Roer-bak beide een minuut in een beetje (olijf)olie en laat het mengsel afkoelen. Meng ui-mengsel, peterselie, oregano en fijngehakte peper met het gehakt en draai er grotere soepballetjes van.

Breng de gezeefde tomaten met 1 deciliter water, bouillontablet, peterselie, oregano, paprikapoeder, gesnipperde ui en geperste knoflook aan de kook. Draai het vuur zacht en leg de balletjes voorzichtig in de tomatensaus. Schud zo nu en dan om de balletjes naast elkaar te laten zakken. Roer de eerste 10 minuten niet om te voorkomen dat de balletjes uit elkaar vallen. Laat de gehaktballetjes 30 minuten zachtjes sudderen en serveer ze heet.



**experteer.nl**

## Verrijk nu uw carrière

- Discrete toegang tot 7.000 headhunters
- Exclusieve vacatures vanaf € 60.000
- Alleen voor Senior Professionals

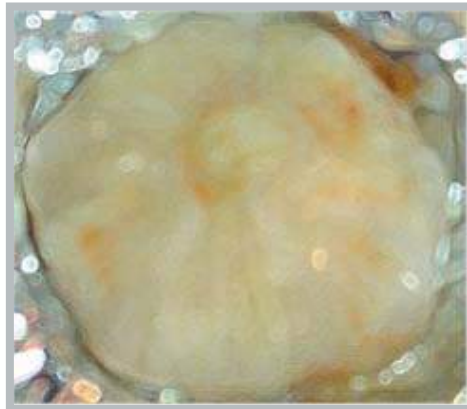
[www.experteer.nl](http://www.experteer.nl)



Je kunt de gehaktballetjes een avond van te voren maken. Warm ze op in de pan of vries ze in porties in met een deel tomatensaus. Ingevroren zijn ze ongeveer 2 maand houdbaar.

Restant saus over? Verdun met wat water en voeg nog een bouillontablet toe voor een lekker kopje soep.

## 7.9 Geroosterde knoflook



*Geroosterde knoflookbol*

### **Ingrediënten:**

verse knoflookbollen

1 theelepel olijfolie per bol

### **extra:**

oven

aluminiumfolie

Snij de stelen van de knoflookbollen zodat de toppen van de tenen net zichtbaar zijn. Druppel wat olie in de knoflookbollen en verpak elke bol in een stuk aluminiumfolie.

Rooster de verpakte bollen 15 minuten onder een warme grill (150 °C) en laat ze in de folie afkoelen. Pel de knoflookbollen en gebruik de geroosterde knoflook bij banderillo's of serveer ze aan een cocktailprikker.

Geroosterde knoflook-pulp is heerlijk over vlees: rooster de knoflook in dat geval 25 minuten en druk de gare knoflookpulp uit de afzonderlijke tenen. Roer er eventueel iets mayonaise door.

## 7.10 Geroosterde paprika



*Geroosterde paprika*

### **Ingrediënten:**

rode paprika's

### **extra:**

oven met grillfunctie

Was de paprika's en snij het kapje eraf.

Snij de paprika's vanaf het kapje naar de steelaanzet in 3 á 4 stukken en verwijder de steel, de witte zaadlijsten en de zaden. Leg de paprikastukken met de schil naar boven op een bakblik. Rooster ze 20 minuten onder een hete grill (175 °C) totdat de schil zwart geblakerd is.

Doe de paprika in een plastic zak of leg ze (met het zwarte vel omhoog) onder nat keukenpapier. Na 10 minuten kunnen de zwarte schillen gemakkelijk worden verwijderd.

Paprika wordt door het roosteren heerlijk zoet zonder dat er suiker toegevoegd hoeft te worden.

Serveer de paprika's opgerold en vastgezet met een cocktail prikker of combineer ze met andere ingrediënten tot banderilla's of paprikarolletjes.

## 7.11 Gevulde champignons (15–20 stuks)



*Gevulde champignons*

### **Ingrediënten:**

1 doosje grote (kastanje)champignons  
klontje boter  
1 sjalotje  
1 knoflookteentje  
1 tomaat  
3 plakjes (gerookte) ham  
100 gram kaas  
iets bieslook

Breek de stelen uit de champignons. Hak de helft van de stelen fijn. Snij de tomaten in partjes en verwijder de zaden.

Smelt de boter in een koekenpan en bak de gesnipperde ui en de uitgeperste knoflooktenen met iets zout. Voeg na enkele minuten de gehakte champignonsteeltjes en in stukjes gesneden tomatenvlees toe. Verwarm nog 1 minuut. Doe het mengsel in een schaalte. Bak de hamplakken aan beide kanten knapperig. Verkruimel de ham over het uimengsel en rasp er de kaas over. Vermeng alles goed.

Bak de champignons 2 minuten met het gat naar beneden in een koekenpan op hoog vuur. Zet het vuur heel laag, draai de champignons om en vul ze. Bak ze, met een deksel op de pan, 15 minuten op een heel zacht vuurtje. Snipper er de laatste minuut wat bieslook over.

Serveer de gevulde champignons warm.



## 7.12 Gevulde peppadew (+/- 25 stuks)



Gevulde peppadews

**Ingrediënten:**

1 pot peppadew (zoete pepertjes)

200 gram roomkaas

gedroogde bieslook

knoflookpoeder

(of 1 bakje kruidenroomkaas)

Meng de roomkaas met de kruiden en laat de zoete pepers goed uitlekken.

“I studied English for 16 years but...  
...I finally learned to speak it in just six lessons”  
Jane, Chinese architect

ENGLISH OUT THERE

Click to hear me talking before and after my unique course download

**Tip**

Vind je de zoete pepers toch nog te scherp: leg ze een nacht in de koelkast in een grote schaal met koud water.

Vul de pepers (de avond van te voren) met de roomkaas: gebruik hiervoor de achterkant van een lepeltje of een garneerspuit.

### 7.13 Gevulde tomaten met garnalen (25–30 stuks)



*Tomaatjes met garnalen*

**Ingrediënten:**

2 bakjes grote kerstomaten  
zout en peper  
1 theelepel Italiaanse kruiden  
4 eetlepels mayonaise  
1 theelepel citroensap  
1 eetlepel sherry of whisky  
200 gram Hollandse garnalen  
peterselie

Snij de kapjes van de tomaatjes en hol ze uit. Bestrooi ze van binnen met wat zout, peper en Italiaanse kruiden. Zet ze op de kop op keukenpapier om uit te lekken.

Maak van mayonaise, citroensap, sherry, zout, peper en fijngehakte peterselie een cocktailsaus. Snij enkele kapjes van de tomaten in kleine stukjes en meng deze stukjes samen met de saus door de garnalen. Vul de tomaatjes en zet ze tot gebruik afgedekt in de koelkast.

**Variatie:** Ook lekker met een vulling van (gerookte) zalm

## 7.14 Knoflookgarnalen (6 porties)



*Knoflookgarnalen*

**Ingrediënten:**

250 gram grote gepelde garnalen

1 deciliter olijfolie

3–4 teentjes knoflook

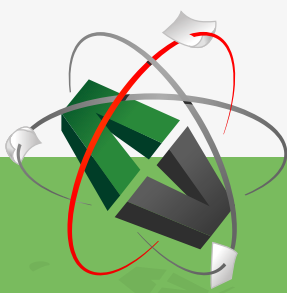
1 eetlepel peterselie

peper

zout

6 plakken casinobrood

This e-book  
*is made with*  
**SetaPDF**



PDF components for PHP developers

[www.setasign.com](http://www.setasign.com)



**extra:**

broodrooster of oven

Verwarm de olie zachtjes in een pan. Voeg de schoongemaakte garnalen (zwarte darmkanaaltje op de rug verwijderen), geperste knoflooktenen en peterselie toe. Breng op smaak met wat peper en zout en laat de garnalen op een heel zacht vuur in 5 minuten door en door warm worden (niet bakken, ook niet te lang anders worden de garnalen taai). Rooster de plakken casinobrood (oven of broodrooster).

Verdeel de garnalen over kleine schaaltes of doe ze in een grotere schaal. Verdeel de achtergebleven bakolie over de diagonaal doorgesneden plakken casinobrood.

### 7.15 Olijven smeerkaas

Zie hoofdstuk sauzen

### 7.16 Olijf-tomaatvlinders (+/- 32 stuks)

**Ingrediënten:**

50 gram zwarte of groene olijven  
50 gram zongedroogde tomaat of tomatenpesto  
25 gram parmezaanse kaas  
zout en peper  
2 eetlepels olijfolie  
4 plakjes bladerdeeg  
melk

**extra:**

oven  
blender of keukenmachine

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C). Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

Pureer de ontpitte en gehakte olijven, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, olie, zout en peper in een keukenmachine of met een blender tot een pasta. Rol een plakje bladerdeeg iets groter op een met bloem bestoven werkblad en verdeel er gelijkmatig 1/4de van de pasta over.

Vouw de beide zijkanten van het bladerdeeg naar het midden zodat ze elkaar raken. Vouw het deeg nog een keer dubbel naar het midden. Bestrijk de buitenkant van het deeg met wat melk. Snij het deeg in plakjes van 1,5 centimeter en leg ze, een redelijk eind uit elkaar en met de snijrand naar boven, op een bakplaat. Herhaal dit met de andere plakjes bladerdeeg.

Bak de vlinders in 12–15 minuten goudbruin.

### 7.17 Papikarolletjes (16–20 stuks)



*Paprika rolletjes*

#### **Ingrediënten:**

2 geroosterde paprika's  
(vers, zie recept in dit boekje) of pot  
200 gram rauwe ham  
150 gram roomkaas

Rooster de paprika's volgens het recept of laat een pot geroosterde paprika uitlekken en droog ze goed af.

Leg een stuk paprika met de binnenkant naar boven op een werkblad en verdeel er wat roomkaas over. Leg er een even grote plak ham op en besmeer ook deze met roomkaas. Rol de paprika op. Zet de rolletjes eventueel vast met een cocktailprikker.

Laat de papikarolletjes in de koelkast minimaal een uur (of een nacht) afgedekt opstijven of vries de rolletjes in.

Snij de rollen in plakjes van 1 centimeter en serveer ze met een cocktailprikker.

## 7.18 Patatas bravas (1 kilo)

*Patatas bravas***Ingrediënten:**

- 1 kilo grote vastkokende aardappelen zout
- 1 theelepel gemalen chili-pepper
- 3-5 uitgeperste knoflooktenen (of een flinke theelepel knoflookpoeder)
- 1 eetlepel bieslook
- 1 eetlepel peterselie
- 6 eetlepels olijfolie

 **gaiteye**<sup>®</sup>  
*Challenge the way we run*

**EXPERIENCE THE POWER OF  
FULL ENGAGEMENT...**

.....

**RUN FASTER.  
RUN LONGER..  
RUN EASIER...**

**READ MORE & PRE-ORDER TODAY  
WWW.GAITEYE.COM**

**extra:**

oven of koekenpan

Boen de ongeschilde aardappelen goed schoon en snij ze kruislings in 8–10 parten. Kook de aardappelen met zout in 20 minuten bijna gaar en laat ze in een vergiet uitdampen en afkoelen.

Meng de aardappelpartten met de chili-pepper, geperste knoflook, bieslook, peterselie, eventueel nog iets zout en de olijfolie in een vuurvaste schaal. Bak ze, zo nu en dan omscheppend, 30 minuten in een oven op 175°C of in de koekenpan totdat ze een krokant korstje hebben.

Serveer ze warm met aioli of knoflooksaus (zie hoofdstuk sauzen).

## 7.19 Tapenade

Zie hoofdstuk sauzen

## 7.20 Tomaten-salsa

Zie hoofdstuk sauzen

## 7.21 Tonijnsalade (4-6 porties)

**Ingrediënten:**

3 kleine blikjes tonijn op water

1 blikje hele champignons

3 tomaten (pomodori's)

20 zwarte olijven

200 gram feta

1 eetlepel Italiaanse kruiden peper en zout

Ontvel de tomaten en verwijder de zaden. Dep de stukjes droog met keukenpapier. Snij de tomaten in dunne reepjes, de uitgelekte champignons en olijven doormidden en de feta in blokjes.

Meng alles in een kom met de uitgelekte en iets fijngemaakte tonijn. Breng op smaak met peper, zout en de kruiden. Laat de smaken op kamertemperatuur minimaal een uurtje intrekken.

Deze salade is een dag van te voren te maken, bewaar deze dan in de koelkast. Omdat de tomaten wat vocht los zullen laten dan even in een vergiet uit laten lekken voor het serveren.

## 7.22 Tostada's (+/- 30 stuks)



*Tostadas*

### **Ingrediënten:**

- 1 (oud) stokbrood
- 1 deciliter zonnebloemolie
- 2 eetlepels water
- 2 eetlepels gedroogde peterselie
- 1 eetlepel knoflookpoeder of -korrels beetje zout

### **extra:**

oven met grillfunctie

Meng de zonnebloemolie met water, peterselie, knoflook en ietsje zout. Laat het mengsel een kwartiertje staan.

Snij het stokbrood in plakken van ongeveer 1–1,5 centimeter en leg de stokbroodplakjes naast elkaar op een bakblik. Kwast ze royaal in met het oliemengsel. Laat de olie 5 minuten intrekken, draai de plakjes om en kwast ook de andere kant in.

Verwarm de oven in grilstand op 100–125°C. Schuif het bakblik op 1 van de onderste roosters in de oven. Draai de plakjes na 20 minuten om (of wanneer ze goudbruin zijn) en bak ze daarna nog 15–20 minuten.



## 8 Mediterrane Mezze

Buiten de Spaanse tapas zijn er rond de Middellandse zee ontzettend veel tapas-achtige hapjes bekend. Ook Italië, Griekenland en Turkije kennen een uitgebreide verzameling, bekend onder de verzamelnaam “Mezze”.

Enkele bekende heb ik opgenomen in dit hoofdstuk zodat je een compleet mediterraan buffet van tapas en mezze samen kunt stellen.

De bijbehorende sauzen (humus, pesto en tzatziki) vind je in het hoofdstuk sauzen.

### 8.1 Bruschetta



*Schaal met bruschetta*

Bruschetta zijn geroosterde stukjes brood met divers beleg. Van oorsprong is het een Italiaans gerecht maar ik smokkel de bruschetta vaak met veel succes tussen de tapas.

#### 8.1.1 Brood voor bruschetta

Gebruik voor het brood stokbrood (of tostada's), ciabatta of focaccia (of combineer deze drie). Snij het brood in plakjes van 1 centimeter en besmeer ze met wat olijfolie. Rooster ze (een dag van te voren) aan beide kanten goudbruin. Reken, afhankelijk van het soort brood, op 20–30 plakjes per brood.

Je kunt het beleg ook los in schaaltes op tafel zetten, zodat het brood knapperig blijft en de gasten zelf hun bruschetta kunnen samenstellen. Per soort beleg kun je ongeveer 20 plakjes voorzien van een heerlijke topping.

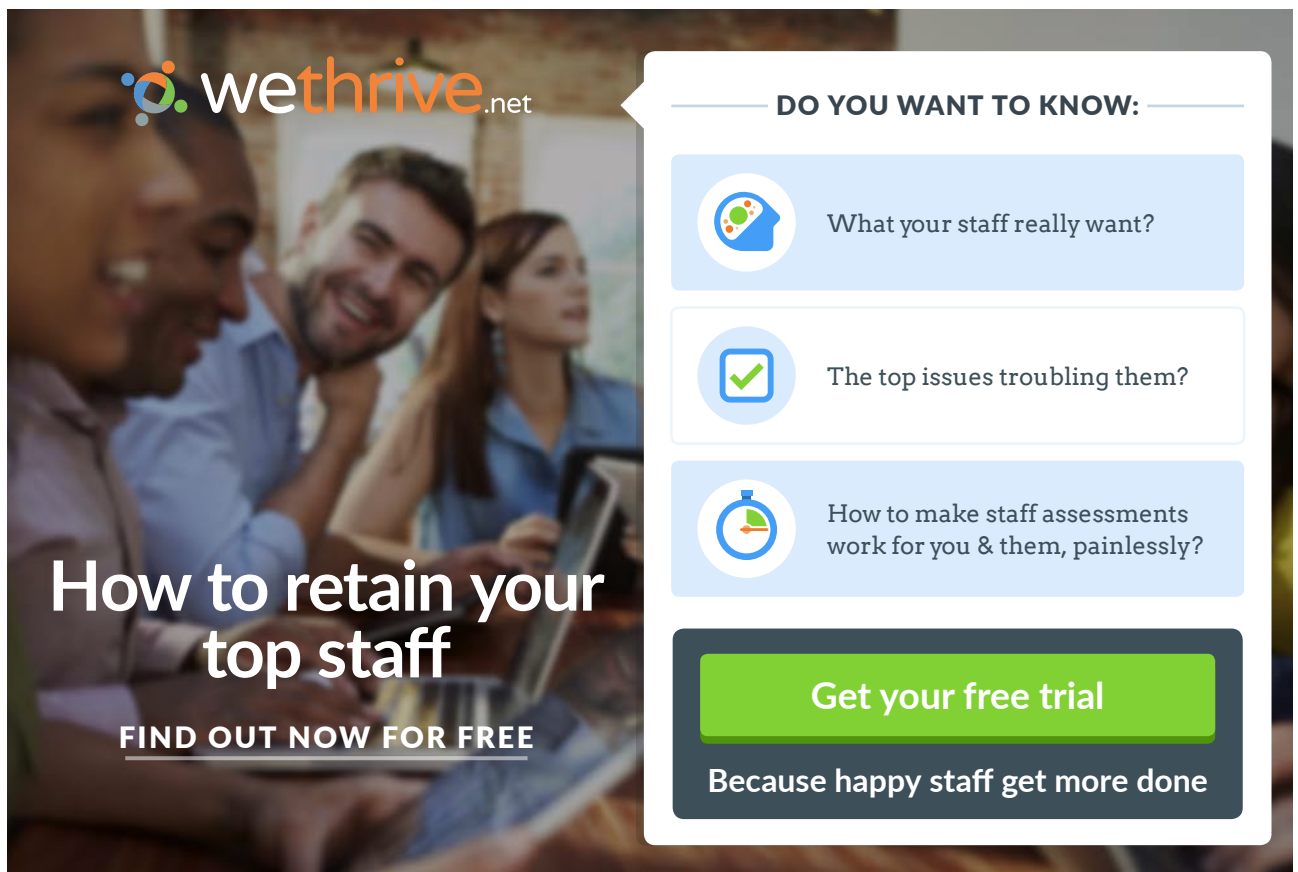
### 8.1.2 Topping van champignons en geitenkaas

**Ingrediënten:**

- 1 eetlepel olijfolie
- 250 gram champignons
- 1 eetlepel citroensap
- 50 gram geitenkaas
- 1 eetlepel peterselie zout peper

Verhit een eetlepel olijfolie in een koekenpan en bak hierin de in stukjes gesneden champignons tot ze zacht zijn. Laat de champignons afkoelen en roer er de in kleine blokjes gesneden geitenkaas, de peterselie en de citroensap door. Breng op smaak met peper en zout.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.



**wethrive.net**

**How to retain your top staff**

**FIND OUT NOW FOR FREE**

**DO YOU WANT TO KNOW:**

- What your staff really want?
- The top issues troubling them?
- How to make staff assessments work for you & them, painlessly?

**Get your free trial**

Because happy staff get more done

### 8.1.3 Topping van gegrilde paprika

**Ingrediënten:**

1 rode paprika  
1 groene paprika  
1 gele paprika  
2 knoflookteentjes  
1 ui  
1 eetlepel olijfolie  
1 eetlepel balsamico azijn

Maak de paprika's klaar volgens het recept van geroosterde paprika's (zie hoofdstuk tapas).

Snij de paprika's in dunne reepjes en meng ze met de flinterdun gesneden ui en de geperste knoflookteentjes. Besprenkel het mengsel met de olijfolie en balsamico azijn.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

### 8.1.4 Topping van mozzarella en tomaat

**Ingrediënten:**

150 gram mozzarella  
2 tomaten  
3 eetlepels basilicumblad (vers)  
3 eetlepels olijfolie  
1 theelepel gedroogde oregano  
peper  
zout

Ontvel de tomaten, ontdoe ze van de zaden en snij het vruchtvlees klein. Meng de in kleine blokjes gesneden mozzarella, in stukjes getrokken basilicumblaadjes, tomatenblokjes, oregano en de warme olijfolie in een kom. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

### 8.1.5 Topping van pesto en gedroogde tomaat

**Ingrediënten:**

10 zongedroogde tomaten (zie recept hoofdstuk tapas)  
100 gram parmezaanse kaas

**pesto:**

50 gram basilicum

50 gram pecannoten

60 milliliter olijfolie

2 teentjes knoflook (of een pesto naar keuze: zie recepten sauzen)

**extra:**

keukenmachine of staafmixer

Wel de gedroogde tomaten in wat kokend water en knip ze in dunne reepjes.

Pureer voor de pesto de basilicum, pecannoten, olie en knoflook in een keukenmachine of met een staafmixer tot een smeug geheel of gebruik kant en klare groene pesto.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

Besmeer de bruschetta met pesto en leg hierop wat reepjes zongedroogde tomaat. Strooi er grof geraspte parmezaanse kaas over.

### 8.1.6 Topping van tomaat en basilicum

**Ingrediënten:**

6 pomodori tomaten

30 gram vers basilicumblad

1 theelepel Italiaanse kruiden

1 eetlepel olijfolie

2 eetlepels parmezaanse kaas

peper

zout

Ontvel de tomaten. Snij ze in 4 parten en verwijder de zaden. Snij de parten in kleine stukjes. Scheur de basilicumblaadjes in stukjes en meng ze samen met de Italiaanse kruiden en de olijfolie door de tomatenstukjes.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

Verdeel het mengsel over de toast en strooi er wat geraspte parmezaanse kaas over.

## 8.2 Grissini all'Olio (Italiaanse broodstengels) (25–30 stuks)



*Grissini all'Olio*

### **Ingrediënten:**

- 1 deciliter water
- 1/2 zakje droge gist
- 1/2 theelepel suiker
- 30 gram olie
- 1–2 theelepels zout
- 200 gram bloem

### **extra:**

oven

**nrc carrière >**  
samen ambities waarmaken

**nrccarriere.nl**  
Ook in de automatisering

Meng het lauwe water met gist en suiker en laat het 10 minuten rusten.

Voeg olie en zout toe en zeef de bloem boven het mengsel. Kneed het deeg 5–10 minuten totdat het soepel is en niet meer aan de handen plakt. Voeg eventueel nog wat bloem toe. Laat het deeg op een warme plek 1 uur rijzen.

Kneed het deeg even goed door en rol van kleine bolletjes deeg tussen de handen lange dunne stengels met een doorsnede van een halve centimeter. Leg ze met tussenruimte (ze worden 2–3 keer zo dik) op een beboterd bakblik. Laat de deegrolletjes 1 uur op een warme plek rijzen.

Verwarm de oven voor op 225°C (hetelucht 200°C) en bak de grissini in 10–12 minuten gaar en goudbruin.

Serveer ze bij soep of zet eens op tafel met kaassaus (zie het recept kaassoetsjes: gebruik dan iets meer melk) waar een lepel mosterd door is geroerd.

**Variatie:** Kneed 1 dikke eetlepel Parmezaanse kaas door het deeg.

### 8.3 Humus

Zie hoofdstuk sauzen

### 8.4 Lamskofta (+/- 20 stuks)

Een Grieks gehaktgerechtje wat het, geregen aan satéprikkers, ook goed doet op de barbecue.

#### **Ingrediënten:**

300 gram lamsgehakt  
1 eetlepel peterselie  
1 theelepel gemalen komijn  
2 eetlepels korianderpoeder snufje cayennepeper  
1 fijngehakt sjalotje  
2 geperste knoflooktenen  
0,5 theelepel zout paneermeel

Meng alle ingrediënten, met een beetje paneermeel, goed door elkaar totdat een stevig mengsel ontstaat. Laat het gehakt minimaal een uur rusten.

Rol van het gehaktmengsel 20 balletjes en rol deze door paneermeel.

Bak de kofta's rondom bruin in olijfolie of rijg ze aan spiesen voor op de barbecue (paneer ze dan niet).

Serveer de lamskofta met tzatziki (zie hoofdstuk sauzen).

## 8.5 Pesto's

Zie hoofdstuk sauzen

## 8.6 Tzatziki

Zie hoofdstuk sauzen



**In search  
of Explorers**

▶ Apply now



## 9 Sauzen En Smeersels

De volgende sauzen, kruidenboter en smeerkaas kun je in de winkel kopen en dan in een schaalje op tafel zetten. Je kunt ze echter ook zelf maken. Ze zijn dan wat minder lang houdbaar omdat er geen conserveringsmiddelen in zitten. Over het algemeen is dat geen probleem, omdat ze veel lekkerder zijn dan die uit een potje en het eind van de week meestal niet halen.

### 9.1 Aioli (250 gram)

#### **Ingrediënten:**

1 ei mespuntje (cayenne) peper  
1 eetlepel witte (wijn) azijn  
2 tenen knoflook (of meer)  
snufje zout  
maximaal 1,75 deciliter olijfolie

#### **extra:**

mixer

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Breek het ei in een mixerkom en voeg de cayennepeper en de witte wijnazijn toe. Klop het mengsel goed los. Voeg de heel fijn geperste tenen knoflook en zout toe en mix goed op de hoogste stand. Giet er, tijdens het mixen, heel langzaam olijfolie bij totdat het mengsel licht en romig is.

Serveer deze saus bij tapas: heerlijk bij bijvoorbeeld patatas bravas of banderillo's.



## 9.2 Humus (+/- 500 gram)



*Humus*

### **Ingrediënten:**

125 gram gedroogde kikkererwten

(of 1 blik van netto 400 gram)

water

1 eetlepel olijfolie

1 kleine ui

1/2 theelepel komijn

snufje cayennepeper

2 eetlepels citroensap

0,8–1,2 deciliter olijfolie

1–3 teentjes knoflook

zout

### **extra:**

blender of keukenmachine

Week de gedroogde kikkererwten een nacht in ruim water.

Spoel de kikkererwten goed af. Doe ze in een pan met ruim kokend water en kook op matig vuur in 1 uur zacht (of laat kikkererwten in blik uitlekken, kook of verwarm ze dan zoals aangegeven op het blik).

Giet het water af en doe de eetlepel olijfolie, gesnipperde ui, komijn en cayennepeper bij de kikkererwten. Roerbak 1–2 minuten op hoog vuur.

Laat alles afkoelen, doe het mengsel in een keukenmachine en voeg citroensap, 0,8 deciliter olijfolie en de geperste knoflook naar smaak toe. Pureer tot een glad mengsel. Voeg eventueel nog wat water of olie toe voor een dunnere saus en breng het geheel op smaak met zout.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

### 9.3 Loempia-saus (250 gram)



*Loempia saus*

#### **Ingrediënten:**

3 dikke rode pepers  
100 gram suiker  
2 deciliter water

Snij of hak de pepers heel erg fijn.

Breng in een pannetje water, suiker en peper aan de kook. Laat de saus een half uur zachtjes pruttelen tot de saus dikker wordt.

Deze saus is heerlijk bij kip en is ongeveer 2 weken houdbaar in de koelkast.

#### **Waarschuwing**

- Vermijd, als je pepers snijdt, met je vingers ogen of lippen aan te raken: het brandt ontzettend. Mocht het toch gebeuren: spoel goed uit met koud water (of trek voor alle zekerheid huishoudhandschoenen aan).
- Neem je per ongeluk een hap rode peper: het branden verminderd na het eten van suiker.
- Rode pepers zijn ontzettend heet. Dit wordt voornamelijk veroorzaakt door de zaden. Verwijder ze eventueel voor gebruik.

## 9.4 Knoflooksaus (500 gram)



*Knoflooksaus*

### **Ingrediënten:**

400 gram mayonaise

2–4 eetlepels knoflookpoeder, knoflooksnippers of 3–5 geperste tenen knoflook

2–3 eetlepels peterselie

1 theelepel ketjap

5 eetlepels water

Meng alle ingrediënten goed. Laat, voor het lekkerste resultaat, de saus minimaal een nacht afgedekt in de koelkast staan (je kunt, naar smaak, wat meer knoflook toevoegen, voeg dan ook extra peterselie toe).

Deze saus kun je 1 maand bewaren in een goed afgesloten pot, even doorroeren voor gebruik.

**Variatie:** gebruik voor een slanke variant magere kwark in plaats van mayonaise. De saus is dan enkele dagen houdbaar.

### **Tip**

Als je knoflooksnippers gebruikt in plaats van knoflookpoeder stamp de snippers dan fijn in een vijzel tot suikergrote korrels.

## 9.5 Kruidenboter (250 gram)

Deze knoflookboter maak ik meestal maar met 4 pakjes boter: ik vries een gedeelte in maar de rest wordt meegegeven aan de visite.



*Kruidenboter*

### **Ingrediënten:**

200 gram roomboter

6 eetlepels water

1–2 eetlepels knoflookpoeder, knoflooksnippers of 2–4 geperste knoflooktenen

2 eetlepels peterselie

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Roer (dit gaat het best met een mixer) de boter en water totdat het water volledig is opgenomen.

Voeg de overige ingrediënten naar smaak toe en meng alles goed door elkaar.

Voor het lekkerste resultaat een nachtje laten rusten om de smaken te laten vermengen.

Vries de kruidenboter eventueel in: ze is dan 2 maand houdbaar.

Haal de boter 2 uur voor gebruik uit de koelkast of diepvries.

## 9.6 Kruidensmeerkaas

### Ingrediënten:

200 gr monchou of andere roomkaas

1 eetlepel water

1 eetlepel peterselie mespuntje oregano

1/2 theelepel basilicum

1 eetlepel knoflookpoeder snufje zout

### of:

1 eetlepel bieslook

2 eetlepels gedroogde ui

1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel knoflookpoeder

snufje zout

Laat de roomkaas op kamertemperatuur komen en meng alle ingrediënten goed door elkaar. Laat de smeerkaas minimaal een uurtje staan om de smaken goed te laten mengen en roer dan nog even door.

Logisch!

Want ICT is ict

## Als je verder wilt in de ict, denk je natuurlijk aan niets anders dan aan ICT

ICT Automatisering is één van de grootste technische software ontwikkelaars van Nederland en je kunt je voorstellen dat dat alleen al een garantie is voor een succesvolle IT-carrière. Maar een baan in de IT gaat natuurlijk om meer dan alleen een groot bedrijf. Het gaat vooral om plezier in je werk, fijne collega's en mooie uitdagingen. En daar doen we dan ook alle mogelijke moeite voor. Wij bieden jou de mogelijkheid om niet alleen software, maar ook jezelf te ontwikkelen.

Kijk op [werkenbijict.nl](http://werkenbijict.nl) voor de mogelijkheden of neem contact op met Tjitske Hartman, telefoon 06 27 08 73 58 of [recruitment@ict.nl](mailto:recruitment@ict.nl).

**ICT** Automatisering



Click on the ad to read more

Kruidensmeerkaas is lekker op stokbrood of besmeer plakken ham ermee en rol ze op.

De smeerkaas is luchtdicht verpakt 1 week houdbaar in de koelkast.

## 9.7 Olijven smeerkaas (400 gram)

### **Ingrediënten:**

250 gram roomkaas

100 gram feta

2 eetlepels basilicum

2 eetlepels olijfolie

1/4 theelepel zwarte peper

15 zwarte olijven

Meng de roomkaas, verbrokkelde feta, fijngehakte basilicum, 1 eetlepel olijfolie en gemalen zwarte peper in een kom en roer alles tot een glad mengsel.

Roer de ontpitte en grof gehakte olijven erdoor en schep alles in een kommetje.

Maak de kaas glad met de bolle kant van een lepel en sprenkel de rest van de olie erover.

Garneer de smeerkaas met wat peper en serveer bij tostada's.

## 9.8 Pesto's

Pesto is het Italiaanse broertje van de tapenade. Over het algemeen is een pesto smeüiger en zijn de afzonderlijke ingrediënten niet goed te onderscheiden zoals in de grovere tapenade.

Pesto is, in een potje en afgedekt met iets olijfolie, 2 weken houdbaar. Bewaar de pesto in de koelkast.

Roer bij het serveren deze olie door de pesto.

### 9.8.1 Notenpesto (200 gram)

Pureer 60 gram verse basilicum, 60 gram pecannoten, 60 milliliter olijfolie en 2 tenen knoflook in een keukenmachine of met een staafmixer tot een smeüig geheel.

### 9.8.2 Traditionele groene pesto (100 gram)

Pureer 25 gram verse basilicum, 30 gram Parmezaanse kaas, 2 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels pijnboompitten in een keukenmachine of met een staafmixer tot een smeüig geheel.

### 9.8.3 Gedroogde tomaten pesto (100 gram)

Pureer 25 gram zongedroogde tomaat, 20 gram parmezaanse kaas, 2 eetlepels olijfolie (of olie van de tomaat) en 3 eetlepels pijnboompitten in een keukenmachine of met een staafmixer tot een smeug geheel

### 9.9 Tapenade (250 gram)

Pesto is typisch Italiaans, tapenade is de Spaanse tapas-variant. Tapenade is grover van structuur dan pesto.

#### **Ingrediënten:**

75 gram zwarte olijven

75 gram zongedroogde tomaten

1 eetlepel kappertjes

1 grote teen knoflook

30 gram verse peterselie

1 eetlepel limoensap

60–90 milliliter olijfolie extra vierge

#### **extra:**

blender of keukenmachine



**accenture**operations

High performance. Delivered.

We combine BPO, cloud and infrastructure. A formation that can help your career soar.

To find out more, visit [accenture.cz/career](https://www.accenture.cz/career) or send your CV to our e-mail [jobs@accenture.com](mailto:jobs@accenture.com).

Strategy | Consulting | Digital | Technology | [Operations](#)



Maal de ontpitte olijven, gedroogde tomaten, kappertjes, knoflook en peterselie in een keukenmachine of blender tot een grove pasta. Voeg, terwijl de keukenmachine langzaam draait, geleidelijk limoensap en olijfolie toe tot er een grove saus ontstaat. Bewaar de tapenade in een gesteriliseerde (jam)pot.

In een afgesloten pot is de tapenade, afgedekt met een eetlepel olijfolie, in de koelkast maximaal twee weken houdbaar. Laat de inhoud voor het serveren op kamertemperatuur komen.

Serveer de tapenade bij brood of crackers.

**Variatie:**

Rode tapenade: vervang voor rode tapenade de vermelde 75 gram zwarte olijven door 75 gram gedroogde tomaat.

De tapenade is ook lekker bij varkens- of lamsvlees.

## 9.10 Tomaten-salsa (+/- 250 gram)

**Ingrediënten:**

300 gram (pomodori) tomaten

2 bosuitjes

1 of 2 tenen knoflook

1 eetlepel peterselie

1 theelepel rode wijnazijn

Ontvel de tomaten, verwijder de zaden en snij het vruchtvlees fijn. Meng de tomatenstukjes met de in schijfjes gesneden bosuitjes, uitgeperste knoflook, fijngesneden verse peterselie en wijnazijn.

Laat de salsa, in een afgesloten bakje, minimaal 1 nacht rusten om de smaken goed te laten mengen. Lekker op tostada's.



## 9.11 Tzatziki (300 gram)

De welbekende komkommer-knoflook saus die zo rijkelijk wordt geserveerd bij Griekse vleesgerechten. Deze saus ik ook niet te versmaden op een stukje (geroosterd) stokbrood. De munt die in het recept staat voeg ik niet altijd toe: 's winters zijn mijn muntplanten helaas eventjes helemaal verdwenen en ook dille heb ik niet altijd voorhanden. Ook zonder de toevoeging van beide kruiden is dit een heerlijke saus.

### **Ingrediënten:**

1 pak volle yoghurt  
1 komkommer  
1 theelepel zout  
4 teentjes knoflook  
(5 blaadjes verse munt of dille)  
1 eetlepel olijfolie  
1 eetlepel peterselie  
peper en zout

### **extra:**

zeef

Leg een theedoek in een grote zeef en giet daar de yoghurt in. Zet de zeef op een kom en laat de yoghurt minimaal 8 uur (of 1 nacht) in de koelkast uitlekken. Gooi het lekvocht weg en doe de dikke yoghurt in een schaal.

Rasp de komkommer in de zeef en meng met het zout. Laat de komkommer-rasp een uur uitlekken, spoel de komkommer af en druk het resterende vocht uit de komkommer.

Meng de yoghurt, komkommer, geperste knoflook, de in stukjes gehakte munt of dille, olijfolie en peterselie goed.

Laat de saus een minimaal uurtje staan en voeg naar smaak nog zout en peper toe.

Tzatziki is, afgedekt en in de koelkast, 3–4 dagen houdbaar. Roer de tzatziki even om voor het serveren.