



## **Inhoudsopgave.**

- 1. Aperitiefglasjes met appel en grijze garnalen**
- 2. Aperitiefglasjes met avocado en kippewit**
- 3. Gefrituurde bloemkoolroosjes**
- 4. Gemarineerde kalkoenrolletjes**
- 5. Gevulde minitomaatjes**
- 6. Lepelhapje met gekookte ham en feta**
- 7. Lepelhapje met gerookte ham en asperges**
- 8. Lepelhapje met gerookte zalm**
- 9. Lepelhapje met kip kerrie**
- 10. Lepelhapje met kwarteleitjes en garnalen**
- 11. Spliterwten met spek en ansjovis**
- 12. Toastjes met garnalen**
- 13. Toastjes met gerookte forel**
- 14. Toastjes met leverpastei en spekblokjes**

## Aperitiefglaasjes met appel en grijze garnalen

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vis  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 aperitiefglaasjes

200 gr. grijze garnalen

3 eetlepels zure room

2 appels (jonagold)

1 koffielepel kerriepoeder

1 eetlepel citroensap

2 eetlepels dille

peper, zout

### ***Bereiding***

Meng de garnalen met de zure room en de kerriepoeder

Kruid met peper en zout

Rasp de appels fijn en meng er het citroensap onder

Snipper 2 eetlepels dille fijn

Verdeel de geraspte appel over de aperitiefglaasjes

Strooi er fijngesnipperde dille over

Vul aan met het garnalen mengsel

Werk af met een takje dille

## Aperitiefglaasjes met avocado en kippewit

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Gevogelte  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 aperitiefglaasjes

1 avocado

1 eetlepel gehakte dragon

2 tomaten

100 gr. kippewit

1 eetlepel olijfolie

1 eetlepel wittewijnazijn

2 koffielepels citroensap

peper, zout

### ***Bereiding***

Plet het vruchtvlees van de avocado fijn met een vork

Meng er de dragon en het citroensap onder

Kruid met peper en zout

Pel en ontpit 2 tomaten

Mix tot een smeùige coulis samen met de olijfolie en de wittewijnazijn

Kruid met peper en zout

Snij het kippewit in fijne reepjes

Verdeel het kippewit over de aperitiefglaasjes

Lepel er de avocadomous over en eindig met de tomatencoulis

Werk af met een blaadje dragon

## Gefrituurde bloemkoolroosjes

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 8 à 10 personen

1 bloemkool

100 gr bloem

1 dl. licht bier

1 ei

1 eetlepel olie

zout

frituurolie

### ***Bereiding***

Verdeel de bloemkool in roosjes en was ze

Roer bier, de eierdooier en de olie door de bloem

Klop het eiwit stijf en roer het door het beslag

Dompel de bloemkoolroosjes in het beslag en bak ze in porties in hete frituurolie

Laat ze uitlekken op keukenpapier en betrooi met wat zout

## Gemarineerde kalkoenrolletjes

---

Menugang Hapje  
Keuken Chinees  
Bron

Soort Gevogelte  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 hapjes

1 kalkoenborstfilet

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel droge sherry

1/4 koffielepel chilipoeder

1/2 koffielepel vloeibare honing

### ***Bereiding***

Klop de kalkoenfilet plat met het lemmet van een koksmees

Snij de filet in dunne reepjes van ongeveer 5 cm. lang

Maak een marinade van de sojasaus, sherry, honing en chillipoeder

Laat de reepjes hierin 30 min. marineren

Rol ze op en steek ze op een cocktailprikker

Bak ze 10 min. in een op 200°C voorverwarmde oven

Keer ze af en toe om

## Gevulde minitomaatjes

---

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	2

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 hapjes

12 minitomaatjes

75 gr. gepelde grijze garnalen.

Enkele steeltjes bieslook

Priescheuten.

### ***Bereiding***

Snij de bovenkanten van de tomaatjes af en hol ze voorzichtig uit.

Bestrooi de binnenkant met zout en laat ze omgekeerd uitlekken.

Vul de tomaten met garnalen.

Steek er en sprietje bieslook in en plaats er het hoedje op.

In aparte kleine schaalpjes of lepels legt u wat priescheuten en schik er de tomaatjes op.

## Lepelhapje met gekookte ham en feta

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vlees  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 lepeltjes  
4 sneetjes gekookte ham  
2 tomaten  
2 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel fijngesnipperde basilicum  
1 eetlepel citroensap  
50 gr. Fetakaas  
peper, zout

### ***Bereiding***

Snij 4 sneetjes gekookte ham in de lengte in 3 stroken  
Rol de strookjes tot een nestje en schik op een aperitieflepel  
Snij 2 gepelde en ontpitte tomaten in kleine blokjes  
Meng met de olijfolie, citroensap en de verkruimelde fetakaas  
Kruid met peper en zout en meng er de fijngesnipperde basilicum onder  
Vul de ham nestjes met dit mengsel



## Lepelhapje met gerookte ham en asperges

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vlees  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 lepeltjes  
4 sneetjes gekookte ham  
2 hardgekookte eieren  
1 koffielepel mosterd  
100 gr. asperges in stukjes van 2 cm.  
3 takjes fijngesnipperde peterselie

### ***Bereiding***

Snij 4 sneetjes gekookte ham in de lengte in 3 stroken  
Rol de strookjes tot een nestje en schik op een aperitieflepel  
Plet de 2 hardgekookte eieren fijn met een vork  
Meng er de mosterd, de asperges en de peterselie onder  
Vul de gekookte ham nestjes met dit mengsel

## Lepelhapje met gerookte zalm

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vis  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 lepeltjes

4 sneetjes gerookte zalm

100 gr. gerookte forel

2 eetlepels zure room

1 eetlepel fijngesnipperde bieslook

1 eetlepel fijngesnipperde peterselie

1 koffielepel paprikapoeder

enkele druppels tabasco

peper, zout

### ***Bereiding***

Snij 4 sneetjes gerookte zalm in de lengte in 3 stroken

Rol de strookjes tot een nestje en schik op een aperitieflepel

Meng 100 gr. gerookte forel met 2 eetlepels zure room

Voeg de bieslook en de peterselie toe

Kruid met de paprikapoeder, tabasco, peper en zout

Vul er het gerookte zalm nestje mee.

## Lepelhapje met kip kerrie

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Gevogelte  
Type -

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren 2

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 lepeltjes

200 gr. kipfilet

1 appel

30 gr boter

kerrie poeder

1 dl. kippebouillon

1 dl room

enkele takjes kervel

peper en zout

### ***Bereiding***

Snij de kipfilet in dunne plakjes.

Schil de appel verwijder het klokhuis en snij in kleine blokjes.

Bak de stukjes kip in hete boter, voeg de stukjes appel toe.

Bestrooi met de kerrie poeder, voeg er de kippebouillon bij en laat eventjes inkoken.

Roer er de room door en kruid met peper en zout.

Verdeel over de lepels en versier met een takje kervel.

## Lepelhapje met kwarteleitjes en garnalen

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vis  
Type -

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren 2

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 lepeltjes  
6 karteleitjes  
2 eetlepels peterselie  
2 eetlepels mayonaise  
Kerrie poeder  
100 gr. grijze garnalen  
Peper en zout

### ***Bereiding***

Kook de karteleitjes in 3 min. hard in gezouten water.  
Pel ze en halveer ze.  
Meng de kerrie poeder met de mayonaise en kruid met peper en zout.  
Meng de garnalen er door.  
Verdeel dit mengsel over 16 lepels.  
Schik er een half kwarteleitje op en garneer met een takje peterselie.

## Spliterwten met spek en ansjovis

---

Menugang	Hapje	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 hapjes

200 gr. spliterwten

2 stengels selder, zeer fijn gesneden

50 gr licht gerookt spek in reepjes

1 blikje ansjovis, kleingehakt

2 teentjes look

een eetlepel rode wijn

1 koffielepel mosterd

een koffielepel worchestersaus

een eetlepel notenolie

### ***Bereiding***

Kook de spliterwten juist gaar en giet het kookvocht af

Zet de erwten weer op klein vuur met de rode wijn, worchestersaus, notenolie, geperste look, mosterd, selder en ansjovis

Laat enkele minuten zachtjes stoven

Dien op in cappuccinokopjes en verdeel er het gerookte spek over

## Toastjes met garnalen

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vis  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 toastjes  
100 gr. garnalen  
2 eetlepels mayonaise  
een mespuntje paprikapoeder  
een beetje boter  
enkele takjes dille

### ***Bereiding***

Meng de mayonaise met de paprikapoeder  
Voeg de garnalen toe en meng  
Smeer de toastjes in met een dun laagje boter  
Plaats een beetje garnalensla op elke toast en versier met een takje dille

## Toastjes met gerookte forel

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vis  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 toastjes

75 gr. gerookte forel

1 eetlepel mayonaise

1/2 koffielepel mierikswortelsaus

6 kerstomaatjes

preischeuten

enkele takjes dille

### ***Bereiding***

Meng de mayonaise met de mierikswortelsaus

Halveer de kerstomaatjes

Snij de forelfilet in 12 stukjes

Vul 12 kleine schoteltjes of lepels met wat preischeuten

Leg er een stukje forelfilet op met daarnaast een half kerstomaatje

Doe op de forelfilet een streepje saus en versier met een takje dille

## Toastjes met leverpastei en spekblokjes

---

Menugang Hapje  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vlees  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 12 toastjes

100 gr. leverpastei (smeerbaar)

50 gr. gerookt spek

1 tomaat

### ***Bereiding***

Smeer de leverpastei op de toastjes

Snij het gerookte spek in kleine blokjes en bak ze krokant zonder vetstof

Pel en ontpit de tomaat en snij ze in fijne reepjes

Schep de spekblokjes op de leverpastei en garneer met tomatenreepjes





<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun...*



*U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:  
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

