



Allerhande
Recepten
Carta

Ruud 's Kookboek

***Feestelijke buffetten en borrelhapjes
(AllerHande, Carta2015-Johan)***

Inhoudsopgave.

1. Aardappelsalade met garnalen
2. Abrikozen met geitenkaas en spek
3. Bladerdeegslof met blauwaderkaas en peer
4. Broodspiesjes met magor en parmaham
5. Bruschetta met blauwaderkaas en vijgen
6. Cocktailgarnalen met pittige salsa
7. Courgette-mozzarella-rolletjes met pestodressing
8. Couscoussalade met sinaasappel
9. Crostini met ansjovisfilet en port salut
10. Empanada met chorizo
11. Focaccia-crostini met paddestoelen
12. Fricandeau met tonijn in slablad
13. Gazpacho in borrelglasjes
14. Gegratineerde mosselen met oude kaas
15. Gegratineerde oesters met rode ui
16. Gehaktbrood met olijven en kappertjes
17. Gemarineerde meloen met ham
18. Gevulde broodbol met spinazie
19. Gevulde limoenen met makreelmousse
20. Hambuideltjes met feta
21. Hertenbiefstukjes op rozemarijnspiesjes
22. Huzarensalade met bietjes en haring
23. Italiaanse tomatensoep met mascarpone
24. Japanse kipspiesjes met sesamzaad
25. Kaasbruschetta met appelstroop
26. Kipsalade met avocado
27. Knapperige kaasstengels met noten
28. Knapperige venkelkoekjes met garnalen
29. Kruidenkaasmuffins met bosuitjes
30. Kruidige kibballetjes in tomatensaus
31. Kruidige pompoenquiche met koriander
32. Mediterrane artisjoksalade met gedroogde tomaten
33. Mediterrane groenteterrine met kruiden
34. Minifocaccia met olijven
35. Minipaprika's gevuld met couscous
36. Minipita's met warm pekelvlees
37. Miniwraps met gegrilde groenten
38. Noord-afrikaanse groentedip met komijn en sesamzaad
39. Oosterse rijstsalade met cashewnoten
40. Pastasalade met asperges en kip
41. Patésoesjestoren met balsamicosirop
42. Perzische rijst met linzen
43. Rijstcrackers met teriyakikip
44. Roggebroodhapje met biet en zalm
45. Salade van gegrilde groenten met mozzarella
46. Salade van zeevruchten en zeeaster
47. Sardinespiesjes met rauwe ham
48. Spaanse aardappeltortilla met bacon
49. Surimi-samosa's met chilisaus
50. Sushi met gerookte kip
51. Terrine van gerookte-kipmousse met asperges
52. Toastje paling met appelsalade
53. Tomaatjes uit de oven gevuld met mozzarella
54. Varkensfricandeau met appelsaus
55. Witlofsalade met citrusfruit en honing-mosterd dressing
56. Wortelkaasballetjes met rode peper
57. Zalmrolletjes met limoenricotta
58. Zalmsteak met waterkerspesto

Aardappelsalade met garnalen

Menugang	Buffet	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kilo krielaardappeltjes in de schil
zout
1 dl olijfolie extra vierge
3 eetlepels citroensap
1 eetlepel kappertjes
2 teentjes knoflook, uitgeperst
(versgemalen) peper
1 zakje verse dille (15 g), fijngehakt
3 bakjes cocktailgarnalen (a 125 g)

Bereiding

Krieltjes schoonboenen en halveren of in vieren snijden. Krieltjes in pan met weinig water en wat zout in ca. 8-10 minuten gaarkoken. Intussen in schaal olie met citroensap, kappertjes en knoflook tot dressing kloppen. Op smaak brengen met zout en peper. Krieltjes afgieten en warm door dressing scheppen. Salade laten afkoelen. Dille en garnalen door aardappelsalade mengen.

Bereidingstijd in minuten
25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 250 kCal - eiwit 11 g
vet 13 g - koolhydraten 22 g

Wijnadvies
Lichte, frisse, fruitige witte wijnen

Abrikozen met geitenkaas en spek

Menugang	Hapje	Soort Vlees	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type Borrelhapje	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

150 g zachte geitenkaas (bettinne blanc)

16 gewelde abrikozen

16 plakjes ontbijtspek

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 °C. Bakplaat bekleden met bakpapier. Korst van geitenkaas verwijderen en kaas in 16 stukjes snijden. Abrikozen tot midden opensnijden en vullen met stukje geitenkaas. Elke abrikoos omwickelen met plakje ontbijtspek. Vaststeken met cocktailprikker en op bakplaat leggen. In oven in 5 minuten abrikozen goudbruin en knapperig bakken.

Bereidingstijd in minuten

25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 80 kCal - eiwit 3 g

vet 5 g - koolhydraten 5 g

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

Bladerdeegslof met blauwaderkaas en peer

Menugang	Buffet	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

3 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries), ontdooid

1 blik peren (460 g), uitgelekt

150 g roquefort (of danish blue), verkruimeld

1 eetlepel verse rozemarijn, in losse naaldjes

(versgemalen) peper



Materialen

bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 225 °C. Bakplaat bekleden met bakpapier. Plakjes bladerdeeg naast elkaar leggen, elkaar ca. 1 cm overlappend. Deegranden goed vastdrukken, zodat één rechthoekige deeglap van 13 x 38 cm ontstaat. Peren droogdeppen met keukenpapier en in plakjes snijden. Plakjes peer dakpansgewijs op deeg rangschikken, ca. 1 cm van rand vrijlaten. Roquefort, rozemarijn en peper over peren verdelen. In midden van oven bladerdeegslof in ca. 20 minuten goudbruin en gaar bakken. Op rechthoekige platte schaal schuiven.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

20 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 175 kCal - eiwit 5 g

vet 10 g - koolhydraten 17 g

Broodspiesjes met magor en parmaham

Menugang	Buffet	Soort Vlees	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

150 g magor-kaas
6 sneetjes bruin casinobrood, zonder korst
3 dunne plakken Parmaham
1 zakje verse basilicum (15 g)
8 cherrytomaatjes, gewassen



Materialen

satéstokjes

Bereiding

Kaas op kamertemperatuur laten komen. In kommetje kaas tot smeerbaar mengsel roeren. Alle sneetjes brood besmeren met het kaasmengsel. Plakken ham dubbelvouwen en op 3 sneetjes leggen. 8 blaadjes basilicum apart houden, rest over ham verdelen. Rest van sneetjes brood op andere sneetjes leggen en licht aanduwen. Sandwiches eerst in 4 gelijke vierkantjes snijden en vierkantjes diagonaal doorsnijden. Aan elk satéstokje 3 driehoekjes brood steken en eindigen met blaadje basilicum en tomaatje.

Tip

Gebakken spiesjes: Voor een warm hapje kun je de broodspiesjes ook bakken. Haal de spiesjes eerst een voor een door een beslag van 2 eieren, losgeklopt met 1 1/2 dl droge witte wijn en wentel ze door paneermeel. Bak de spiesjes in een koekenpan met een ruime laag hete olie in ca. 2-3 minuten krokant en goudbruin. Garneer ze met een blaadje basilicum en een tomaatje.

Wijnadvies

Lichte, frisse, fruitige witte wijnen

10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 135 kCal - eiwit 8 g
vet 8 g - koolhydraten 9 g

Bruschetta met blauwaderkaas en vijgen

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Fusion	Type	brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 12 Stuks.

1 eetlepel vloeibare honing
1 dl rode port
3 verse vijgen
3 ciabattina's (voorgebakken)
1 zakje rucolasla (30 g)
200 g stilton (kaas), in plakjes
(versgemalen) zwarte peper



Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. In schaalje honing door port mengen. Vijgen elk in 4 partjes snijden en ca. 10 minuten in portmengsel laten marinieren. Ciabattina's opensnijden en elk stuk halveren. Broodjes vlak onder grill in ca. 3 minuten bruin roosteren, halverwege keren. Laten afkoelen. Rucola en stilton over broodjes verdelen. Partjes vijg uit port nemen en op bruschetta leggen. Bestrooien met zwarte peper.

Tip

Geen vijgen? Verse vijgen zijn alleen in het najaar te koop. Je kunt ze vervangen door stukjes peer of perzik.

Wijnadvies

Rijke, zoete rode wijnen en port

15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 135 kCal - eiwit 5 g
vet 6 g - koolhydraten 14 g

Cocktailgarnalen met pittige salsa

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	Fusion	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

- 1/2 pak fillobladerdeeg (diepvries, a 225 g), ontdooid
- 1 bakje cocktailgarnalen (125 g)
- 1 bakje kiwi-mangosalade
- 1/4 rode peper, fijngesnipperd
- 1 sjalotje, fijngesnipperd
- 1 theelepel tomatenpuree (tube)
- 2 dl olie



Bereiding

4 Plakken fillodeeg elk in 5 repen snijden. Om elke garnaal 1 reep rollen. Tot gebruik in koelkast bewaren. Intussen fruit heel fijn snijden en in schaalpje doen. Rode peper, sjalot en tomatenpuree erdoor mengen (= salsa). In wok of koekenpan olie verhitten. Garnalen in 1 à 2 minuten goudbruin bakken. Even laten uitlekken op keukenpapier. Direct serveren met salsa om garnalen in te dippen.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 50 kCal - eiwit 2 g

vet 2 g - koolhydraten 6 g

Courgette-mozzarella-rolletjes met pestodressing

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

1 citroen
1 kleine courgette
2 eetlepels (olijf)olie
1 bol mozzarella (kaas, 125 g)
2 eetlepels verse groene pesto
zout en (versgemalen) peper



Materialen

cocktailprikkers

Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Citroen schoonboenen, schil eraf raspen en citroen uitpersen. Van courgette diagonaal 8 lange plakken van ca. 1/2 cm dik snijden. Plakken aan beide kanten dun met olie bestrijken en op rooster vlak onder grill in ca. 6 minuten mooi bruin roosteren, halverwege keren. Mozzarella in 8 plakken snijden en op keukenpapier laten uitlekken. In kommetje rest van olie met 2 eetlepels citroensap, citroenrasp, pesto en zout en peper naar smaak tot dressing kloppen. Plakken courgette op bord leggen, dressing erover sprenkelen. Op elke plak courgette plak mozzarella leggen, voorzichtig oprollen en met cocktailprikker vaststeken. Rolletjes op schaal leggen en 2 eetlepels van achtergebleven dressing erover sprenkelen.

Tip

Streepjes: Als je de plakken courgette in een gloeiend hete grillpan roostert, krijgen ze decoratieve bruine streepjes. Het kost wel iets meer tijd.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 105 kCal - eiwit 4 g
vet 9 g - koolhydraten 1 g

Couscoussalade met sinaasappel

Menugang	Buffet	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Mediterraan	Type Salade	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

1 pak couscous (400 g)
150 g rozijnen
4 sinaasappels
1 1/2 dl olijfolie extra vierge
100 g pijnboompitten
4 teentjes knoflook, uitgeperst
1 1/2 eetlepel kaneelpoeder
3/4 eetlepel gemalen komijn (djinten)
(zee)zout
1/2 zakje verse munt (a 15 g), fijngehakt



Bereiding

Couscous en rozijnen in kom door elkaar scheppen, 6 dl koud water erbij schenken en couscous ca. 10 minuten laten wellen. 2 Sinaasappels schoonboenen en schil eraf raspen. Alle sinaasappels uitpersen. In wok 3 eetlepels olie verhitten en pijnboompitten goudbruin bakken. Pijnboompitten op bord scheppen. In bakvet knoflook met kaneel en komijn heel even zachtjes bakken. In grote schaal dressing kloppen van sinaasappelsap, rest van olie, sinaasappelrasp en knoflookmengsel. Couscousmengsel met vork losmaken en door dressing scheppen. Pittig op smaak brengen met zout. Couscoussalade minstens 1/2 uur bij kamertemperatuur laten staan. Daarna nogmaals luchtig omscheppen. Pijnboompitten en munt erdoor scheppen.

Tip

Hors d'oeuvre: Deze couscoussalade is een goede basis voor een mediterrane hors d'oeuvre. Schep de couscoussalade in het midden van een platte schaal en verdeel er repen geroosterde paprika (uit pot), dolma's, groene en zwarte olijven, blokjes geitenkaas of feta, sardientjes en stukjes tonijn (uit blik) omheen.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

30 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 500 kCal - eiwit 10 g
vet 28 g - koolhydraten 54 g

Crostini met ansjovisfilet en port salut

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	Italiaans	Type	brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 8 sneetjes stokbrood
- 8 ansjovisfilets (op olie), uitgelekt
- 175 g port salut (kaas), in 8 plakjes
- 1 rode peper (chilipeper), in dunne ringetjes
- 8 blaadjes verse basilicum (zakje a 15 g)



Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Sneetjes stokbrood op bakplaat leggen. Op elk sneetje 1 ansjovisfilet en plakje kaas leggen. Ringetjes chilipeper erover verdelen. Bakplaat ca. 10 cm onder hete grill schuiven en kaas in ca. 3 minuten laten smelten. Crostini uit oven garneren met blaadjes basilicum. Warm serveren.

Tip

Andere kaas: Vervang de port salut door dezelfde hoeveelheid Kernhem of abdijkaas.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 105 kCal - eiwit 7 g
vet 6 g - koolhydraten 5 g

Empanada met chorizo

Menugang	Buffet	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

250 g chorizo (worst), in blokjes
1 grote ui, gesnipperd
1 rode paprika, in blokjes
1 gele paprika, in blokjes
1/2 eetlepel oregano
1 pak mix voor pizzabodem
100 g pittige kaas (bijv. grana padano), geraspt
2 eetlepels olijfolie extra vierge
1/2 zakje verse peterselie, fijngehakt
(versgemalen) peper

Materialen

bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. In koekenpan chorizo zachtjes knapperig bruinbakken. Ui, paprika en oregano erdoor scheppen en afgedekt in ca. 7 minuten zachtjes gaar smoren, af en toe omscheppen. Intussen in kom mix voor pizza en kaas mengen. Olie toevoegen en deeg maken volgens aanwijzing op verpakking. Op met bloem bestoven aanrecht deeg uitrollen tot dunne lap. Met behulp van bordje (doorsnede ca. 14 cm) 8 rondjes uitsnijden. Peterselie en peper naar smaak door chorizomengsel scheppen. Chorizomengsel op deeggrondjes scheppen en rondjes dubbelklappen. Randen vochtig maken en tussen duim en wijsvinger tot mooie schulprand dichtknijpen. Empanadas op met bakpapier beklede bakplaat in midden van oven in ca. 20 minuten goudbruin en gaar bakken. Empananda's warm, lauwwarm of koud serveren.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 wachten, 30 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 365 kCal - eiwit 14 g
vet 18 g - koolhydraten 35 g



Focaccia-crostini met paddestoelen

Menugang	Hapje	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 5 eetlepels (olijf)olie
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 1 focaccia, voorgebakken brood (250 g)
- 2 sjalotjes, fijngesnipperd
- 1 bakje paddestoelenmelange (200 g), in stukjes
- zout en (versgemalen) peper
- 100 g pittige kaas (bijv. grana padano), geraspt
- 2 eetlepels verse peterselie, fijngehakt



Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 °C. In kom 3 eetlepels olie en 2 teentjes knoflook door elkaar roeren. Focaccia in 8 plakken snijden. Plakken bestrijken met knoflookolie en op rooster in oven in ca. 6-8 minuten goudbruin en knapperig bakken. Intussen in koekenpan rest van olie verhitten. Sjalotjes en rest van knoflook ca. 3 minuten zachtjes fruiten. Paddestoelen toevoegen en op hoog vuur in ca. 3-4 minuten bruinbakken. Op smaak brengen met zout en peper. Paddestoelen op crostini scheppen. Kaas en peterselie erover strooien. Direct serveren.

Tip

Pittige knoflookolie: Houd je van pittig dan kun je voor deze crostini ook olijfolie extra vierge met knoflookaroma en chilipeper uit een fles nemen.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 230 kCal - eiwit 8 g
vet 14 g - koolhydraten 18 g

Fricandeau met tonijn in slablad

Menugang	Buffet	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 12 Stuks.

- 1 blikje tonijn op olie (200 g), uitgelekt
- 4 ansjovisfilets, fijngehakt
- 4 eetlepels olijfonaise of mayonaise
- 2 eetlepels citroensap
(cayenne)peper
- 1 kropje sla (bijv. little gem)
- 12 plakjes fricandeau (vleeswaar)
- 1 eetlepel kappertjes
- 3 takjes basilicum, blaadjes in reepjes



Materialen

keukenmachine

Bereiding

In keukenmachine tonijn met ansjovis en olijfonaise pureren. Citroensap en peper naar smaak erdoor mengen. Blaadjes van krop little gem losmaken, wassen en goed laten uitlekken. Blaadjes sla op schaal zetten. Tonijnpuree erin scheppen. Plakjes fricandeau losjes vouwen en op tonijn in sla leggen. Kappertjes en basilicum erover strooien.

Tip

Witlof: Vervang de blaadjes little gem door blaadjes witlof. Reken dan op 2 dikke struikjes witlof voor twaalf hapjes.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 75 kCal - eiwit 6 g

vet 6 g - koolhydraten 1 g

Gazpacho in borrelglasjes

Menugang	Hapje	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type Soep	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 1 snackkomkommer, geschild en in stukjes
- 4 Tasty Tom tomaten, in stukjes
- 1/2 rode paprika, in stukjes
- 1 sjalotje, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, gesnipperd
- 1/2 ciabatta, in 10 sneetjes gesneden
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 4 eetlepels olijfolie extra vierge
- zout en (versgemalen) witte peper



Materialen

keukenmachine, borrelglasjes

Bereiding

In keukenmachine komkommer, tomaat, paprika, sjalot en knoflook pureren. Van 2 plakjes ciabatta korstjes verwijderen en brood boven groentepuree verkruimelen. Azijn en 3 eetlepels olie toevoegen en alles nog kort pureren. Goed op smaak brengen met zout en peper. Gazpacho afgedekt in koelkast in ca. 1 uur door en door koud laten worden. Sneetjes ciabatta in broodrooster goudbruin roosteren en besprenkelen met rest van olie. Gazpacho in borrelglasjes scheppen. Serveren met ciabatta.

Tip

Druiven gazpacho: Gazpacho is oorspronkelijk een heel degelijke Spaanse soep van oud brood, water en olijfolie. Voor de smaak werd daar ook wat tomaat aan toegevoegd en later ook komkommer en paprika. Nu staat de naam gazpacho ook voor een koude soep gemaakt van gepureerde rauwe groente en brood. Probeer eens een gazpacho van witte druiven met bleekselderij, bosui en wortel. Breng op smaak met sherryazijn of wittewijnazijn en basilicumolie. Of pureer voor een mooi groene en lekker pittige gazpacho komkommer met groene paprika en rucolasla.

Wijnadvies

Lichte, frisse, fruitige witte wijnen

60 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 90 kCal - eiwit 2 g
vet 5 g - koolhydraten 9 g

Gegratineerde mosselen met oude kaas

Menugang	Hapje	Soort	Schaal- Schelpdieren	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 20 Stuks.

1 kilo mosselen (groot), schoongemaakt
2 sneetjes oud witbrood
2 teentjes knoflook, gepeld
3 takjes peterselie
75 g zachte roomboter
40 g oude kaas, geraspt
zout en (versgemalen) peper



Materialen

keukenmachine

Bereiding

Mosselen in grote pan leggen. 2-3 Eetlepels water toevoegen. Mosselen afgedekt op hoog vuur ca. 5-8 minuten verwarmen tot schelpen opengaan. Mosselen afgieten en uit schelpen nemen. Elke mossel in één schelp helft terugleggen. Schelpen naast elkaar op bakplaat zetten. In keukenmachine brood, knoflook en peterselie fijnmalen. Boter en kaas erdoor mengen en zout en peper naar smaak toevoegen. Botermengsel over mosselen verdelen. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Bakplaat ca. 10 cm onder hete grill schuiven en mosselen in ca. 3 minuten gratineren.

Tip

Mosselen schoonmaken: Bij Albert Heijn worden verse mosselen panklaar verkocht. Je kunt de mosselen in feite zo in de pan leggen. Verwijder wel mosselen met een kapotte schelp en mosselen die na een flinke tik op het aanrecht niet dichtgaan. Je kunt de mosselen ook heel even onder koud stromend water houden, om te zien of ze zich sluiten.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 20 kCal - eiwit 1 g

vet 2 g - koolhydraten 1 g

Gegratineerde oesters met rode ui

Menugang	Hapje	Soort	Schaal- Schelpdieren	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 24 Stuks.

2 bakjes oesters (verse Zeeuwse, a 12 stuks)
1 kleine rode ui, heel fijn gesnipperd
1 1/2 eetlepel balsamicoazijn
2 eetlepels olijfolie extra vierge (met basilicum)
125 ml crème fraîche
50 g pittige kaas (bijv. grana padano), geraspt
(zee)zout



Bereiding

Oesters een voor een opensnijden en platte schelp helften verwijderen. Oesters in bolle schelp losmaken, maar wel laten zitten. Oesters op bakplaat zetten. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Gesnipperde ui over oesters verdelen. Azijn en olie erover sprenkelen en op elke oester 1 volle theelepel crème fraîche scheppen. Kaas erover strooien. Bakplaat ca. 15 cm onder hete grill schuiven en oesters in ca. 3-4 minuten gratineren. Zout op platte schaal strooien en oesters erin zetten.

Tip

Zo geopend! Oesters maak je open door ze in één hand tussen een dubbelgevouwen theedoek zo vast te houden dat de platte schelp boven zit. Steek met een oestermes of een stevig puntig mes in het scharnier en maak met een draaibeweging de schelp open.

Wijnadvies

Lichte, frisse, fruitige witte wijnen

35 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 40 kCal - eiwit 2 g

vet 3 g - koolhydraten 1 g

Gehaktbrood met olijven en kappertjes

Menugang	Buffet	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Mediterraan	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

500 g rundergehakt

1 ei

2 sneetjes oud witbrood, verkruimeld

zout en (versgemalen) peper

1 teentje knoflook, geperst

1 volle eetlepel kappertjes

15 zwarte olijven zonder pit, in vieren

3 eetlepels verse groene tapenade

2 eetlepels peterselie, fijngehakt



Materialen

aluminiumfolie, cakevorm inhoud 1 liter

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 °C. In kom gehakt, ei, broodkruim, 1 theelepel zout, peper, knoflook, kappertjes, olijven, tapenade en peterselie door elkaar kneden. Gehaktmengsel in vorm scheppen en bovenkant gladstrijken. Afdekken met aluminiumfolie. In oven gehaktbrood ca. 30 minuten bakken. Folie verwijderen en gehaktbrood in nog ca. 20 minuten mooi bruin bakken. Gehaktbrood uit oven nemen, vet eraf schenken en in vorm minstens 20 minuten laten rusten. Daarna gehaktbrood lauwwarm of koud in dikke plakken serveren. Lekker met citroensaus.

Wijnadvies

Milde, zachte roséwijnen

50 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 205 kCal - eiwit 14 g

vet 15 g - koolhydraten 5 g

Gemarineerde meloen met ham

Menugang	Buffet	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 1 galiameloen
- 1 dl witte port
- 1 rode peper, in dunne reepjes
- 100 g roomboterbraadham
- 100 g Yorkham (fume)
- 100 g rauwe ham
- 1 takje verse munt



Bereiding

Meloen in dunne plakken snijden, pitjes verwijderen en plakken schillen. Plakken in schaal leggen en port erover schenken. In koelkast meloen afgedekt minstens 1 uur laten marineren. Daarna plakjes meloen dakpansgewijs in midden van platte schaal leggen. Rode peper erover strooien. Plakjes ham dubbelvouwen en halveren. Plakjes per soort langs rand van schaal leggen. Garneren met blaadjes munt.

Tip

Vers of gedroogd: Vervang verse rode peper door gedroogde chilipepertjes in een molentje en maal wat chilipeper boven de meloen.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

60 wachten, 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 75 kCal - eiwit 8 g

vet 3 g - koolhydraten 4 g

Gevulde broodbol met spinazie

Menugang	Buffet	Soort Vlees	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

1 eetlepel (olijf)olie
200 g gerookt ontbijtspek, in dunne reepjes
100 g pijnboompitten
2 teentjes knoflook, fijngehakt
600 g panklare spinazie
150 g belegen kaas, geraspt
peper
2 fougasse de boulogne, voorgebakken



Materialen

wok, keukenpapier

Bereiding

In wok olie verhitten. Spekreepjes in ca. 2 minuten knapperig bruin bakken. Pijnboompitten ca. 1 minuut meebakken. Spekjes en pijnboompitten op dikke laag keukenpapier laten uitlekken. In spekvet knoflook 30 seconden bakken. Spinazie in gedeelten toevoegen en op hoog vuur al omscheppend laten slinken. In zeef laten uitlekken en beetje laten afkoelen. Zo veel mogelijk vocht eruit drukken. In kom spek, pijnboompitten en kaas door spinazie mengen. Op smaak brengen met peper. Oven voorverwarmen op 225 °C. Topjes van broden afsnijden en bewaren. Broden voorzichtig uithollen. Broden vullen met spinaziemengsel. Kapjes er weer opzetten en in oven broden in 8-10 minuten afbakken. Warm of lauwwarm serveren.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 440 kCal - eiwit 19 g
vet 29 g - koolhydraten 26 g

Gevulde limoenen met makreelmousse

Menugang	Buffet	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

4 limoenen
200 duozakje gerookte makreelfilet
1 teentje knoflook, uitgeperst
2 eetlepels mayonaise
125 ml crème fraîche
1/2 eetlepel sojasaus
1 rode peper, zonder zaadjes fijngehakt
1 zakje verse dille (15 g)
zout
75 g veldsla met bietjes



Bereiding

Limoenen schoonboenen, halveren en uitpersen. Van onderkant van limoenhelften dun plakje afsnijden, zodat ze blijven staan. Vliezen eruit verwijderen. Van makreel 8 mooie reepjes losmaken en achterhouden voor garnering. In kom rest van makreel met vork fijnmaken. Knoflook, mayonaise, crème fraîche, 1 eetlepel limoensap, sojasaus en 2/3 deel van peperstukjes erdoor roeren. Helft van dille erboven fijn knippen en alles mengen tot smeùige massa. Op smaak brengen met zout en eventueel enkele druppels limoensap. Platte schaal bekleden met veldsla met bietjes. Limoenhelften hoog opvullen met makreelmousse. Garneren met stukjes makreel, rest van peperstukjes en dille. Op schaal zetten.

Tip

Bevroren sap: Niet al het limoensap wordt in de makreelmousse verwerkt. Vries wat je overhebt in kleine ijsblokjesvormpjes in. Zo heb je altijd een voorraadje vers limoensap in huis. Lekker in koele drankjes, milkshakes en dressings.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 165 kCal - eiwit 6 g
vet 15 g - koolhydraten 1 g

Hambuideltjes met feta

Menugang	Buffet	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

100 g feta (kaas), in kleine blokjes
5 gedroogde tomaten in olie, fijngesneden
1 eetlepel olie (van gedroogde tomaatjes)
1 theelepel oregano
1/2 zakje verse basilicum (a 15 g), fijngehakt
(versgemalen) peper
8 plakken jambon d'Ardennes
8 sprietjes bieslook (lang)
250 g cherrytomaatjes



Bereiding

In kom feta, gedroogde tomaat, tomatenolie, oregano, 2/3 deel van basilicum en peper naar smaak door elkaar scheppen. Plakken ham uitspreiden en fetamengsel in midden scheppen. Plakken ham rond vulling omhoogvouwen en tot buideltjes vormen. Vaststrikken met sprietje bieslook. Hambuideltjes op schaal zetten. tomaatjes halveren en rond buideltjes leggen. Bestrooien met peper en rest van basilicum.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 90 kCal - eiwit 8 g

vet 6 g - koolhydraten 1 g

Hertenbiefstukjes op rozemarijnspiesjes

Menugang	Hapje	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Wild	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

4 hertenbiefstukjes (ca. 300 g)
2 theelepels balsamicoazijn
3-4 eetlepels olijfolie extra vierge
8 takjes verse rozemarijn (stevige takjes)
24 plakjes katenspek
(zee)zout
(versgemalen) zwarte peper



Bereiding

Biefstukjes elk in 6 blokjes snijden en in kom mengen met azijn en 2 eetlepels olie. Van takjes onderste 5 cm rozemarijnaanaldjes afrissen en uiteinde van takje puntig bijknippen zodat het als spiesje kan dienen. 1 Eetlepel rozemarijnaanaldjes heel fijn hakken. Plakjes spek dun bestrijken met olie. Fijngehakte rozemarijn erover strooien en blokje biefstuk erop leggen. Stevig oprollen en met metalen pin (bijv. barbecuespies) gat in rolletje prikken. Aan elk rozemarijntakje 3 vleesrolletjes steken. Grillpan verhitten tot gloeiend heet. Spiesjes bestrijken met rest van olie en in grillpan in 4-6 minuten rondom bruin roosteren, regelmatig keren. Spiesjes op schaal leggen en bestrooien met zout en peper.

Tip

Paprikasausje: Serveer de spiesjes met een paprikasaus. Pureer 4 geroosterde paprika's uit pot met 1 gefruit teentje knoflook, 1 theelepel rozemarijnaanaldjes en zout en peper naar smaak. Verdun eventueel met Griekse yoghurt.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 205 kCal - eiwit 13 g
vet 17 g - koolhydraten 0 g

Huzarensalade met bietjes en haring

Menugang	Buffet	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 2 gekookte bietjes, schoongemaakt
- 1 kg huzarensalade
- 2 eetlepels geraspte mierikswortel (potje)
- 1 appel (Elstar), fijngesnipperd
- 2 eetlepels verse dille, fijngeknipt
- 1 zakje knoflookbieslook (20 g), fijngeknipt (versgemalen) zwarte peper
- 4 zoute haringen



Materialen

springvorm doorsnede ca. 22 cm

Bereiding

Met kaasschaaf bietjes in plakjes schaven, plakjes op keukenpapier laten uitlekken. In kom huzarensalade met mierikswortel, appel, 1 eetlepel dille en driekwart van bieslook door elkaar scheppen. Op smaak brengen met peper. Springvormrand (zonder bodem) op platte ronde schaal zetten. Rand aan binnenkant bedekken met plakjes biet, die elkaar dakpansgewijs overlappen. Helft van huzarensalade uitstrijken over bodem van schaal. Laag bedekken met plakjes biet. Rest van huzarensalade erover uitstrijken. Zoute haringen droogdeppen met keukenpapier en in blokjes snijden. Haring over huzarensalade verdelen en peper erboven malen. Rest van dille en bieslook erover strooien. Voor het serveren rand van springvorm verwijderen.

Tip

Oppassen voor kleur: Maak deze huzarensalade niet al te lang van tevoren, niet langer dan 2 uur voor het serveren. Als de huzarensalade langer staat, gaan de bietjes kleur afgeven aan de salade.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 215 kCal - eiwit 15 g
vet 11 g - koolhydraten 13 g

Italiaanse tomatensoep met mascarpone

Menugang	Buffet	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 3 eetlepels (olijf)olie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 1/2 kg romatomen, in blokjes
- 1 blikje tomatenpuree (70 g)
- 3 kippenbouillontabletten
- 1 bak mascarpone (250 g)
- 1 bakje verse rode pesto (100 g)
- (versgemalen) peper
- 1 zakje verse basilicum (15 g), in reepjes



Materialen
staafmixer

Bereiding

In grote soeppan olie verhitten. Ui en knoflook ca. 2 minuten zachtjes fruiten. Tomaten en tomatenpuree erdoor scheppen en alles ca. 5 minuten zachtjes smoren. Bouillontabletten erboven verkruiden en 1 liter water toevoegen. Aan de kook brengen en ca. 10 minuten zachtjes laten koken. Mascarpone erdoor roeren. Met staafmixer pureren tot gladde soep en boven andere pan door zeef schenken. Pesto erdoor roeren en al roerend ca. 2-3 minuten zachtjes meewarmen. Op smaak brengen met peper. Soep in terrine of buffet zetten. Basilicum erover strooien.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

35 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 280 kCal - eiwit 5 g
vet 25 g - koolhydraten 8 g

Japanse kipspiesjes met sesamzaad

Menugang	Hapje	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Japans	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

3 bosuitjes
400 g kipfilet, in blokjes
1 dl Japanse sojasaus
1 dl medium dry sherry
3 eetlepels suiker
1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes
2 theelepels sinaasappelrasp van schone sinaasappelschil,
versgeraspt
(versgemalen) zwarte peper
3-4 eetlepels sesamolie



Materialen

satéstokjes, grillpan

Bereiding

Satéstokjes ca. 10 minuten in bakje koud water leggen. Van bosui groen verwijderen en witte deel in stukjes van 2 cm snijden. Aan spiesjes afwisselend 3 blokjes kip en 2 stukjes bosui steken. In wijde pan sojasaus, sherry en suiker aan de kook brengen. Suiker al roerend oplossen. In vijzel of kommetje sesamzaadjes, sinaasappelrasp en peper mengen. Grillpan voorverwarmen tot gloeiend heet. Spiesjes bestrijken met olie en in grillpan in ca. 6 minuten rondom bruin en gaar roosteren. Spiesjes in sojasausmengsel dopen en opnieuw 1 minuut roosteren. Dit 2-3 keer herhalen tot spiesjes omhuld zijn met donker laagje. Spiesje op platte schaal leggen en bestrooien met sesamzaadmengsel. Direct serveren.

Tip

Vrolijk: Je kunt de kipspiesjes kleuriger maken met blokjes gele en rode paprika van ca. 2 cm ertussen.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 75 kCal - eiwit 6 g
vet 4 g - koolhydraten 3 g

Kaasbruschetta met appelstroop

Menugang	Buffet	Soort -	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

100 g Friese nagelkaas
8 sneetjes noten-vruchtenbrood
2 eetlepels appelstroop
enkele druppels balsamicoazijn
1 stengel bleekselderij, in dunne plakjes



Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Korstjes van kaas snijden en kaas in (onregelmatige) plakjes schaven. Sneetjes brood halveren en beleggen met kaas. Op bakplaat leggen, ca. 10 cm onder hete grill schuiven en kaas in ca. 5 minuten laten smelten. Op iedere kaasbruschetta wat appelstroop laten uitvloeien. Heel licht bedruppelen met balsamicoazijn. Stukjes bleekselderij erover verdelen. Bruschetta op schaal leggen.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 165 kCal - eiwit 6 g
vet 7 g - koolhydraten 20 g

Kipsalade met avocado

Menugang	Buffet	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

600 g kipfilet
zout en (versgemalen) peper
25 g boter
2 bakjes Italiaanse pestodressing (a 100 g)
125 ml crème fraîche
2 avocado's, in blokjes
250 g cherrytomaatjes, gehalveerd
75 g rockett slamelange
8 kleine blaadjes basilicum



Bereiding

Kipfilets in lengte in repen snijden, repen halveren. Bestrooien met zout en peper. In koekenpan boter verhitten en reepjes kip in ca. 10 minuten rondom bruin en gaar bakken. In schaal Italiaanse dressing, crème fraîche en zout en peper naar smaak door elkaar roeren. Avocado, tomaatjes en kip erdoor scheppen. Rockettsla langs rand van platte schaal verdelen. Kipsalade in midden scheppen en garneren met blaadjes basilicum.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 320 kCal - eiwit 20 g
vet 25 g - koolhydraten 6 g

Knapperige kaasstengels met noten

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

4 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries), ontdooid
50 g zachte geitenkaas (betinne blanc), fijnverkruid
2 eetlepels olijfolie extra vierge (met basilicum)
50 g walnoten of gepelde pistachenootjes, fijngehakt
1 ei losgeklopt
2 theelepels tijm
(zee)zout
bloem om te bestuiven



Materialen
bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Bakplaat bekleden met bakpapier. 2 Plakjes bladerdeeg dun bestrijken met olie en geitenkaas en kwart van nootjes erover verdelen. Andere plakjes erop leggen en elk stapeltje op een met bloem bestoven aanrecht uitrollen tot lange lappen van ca. 25 cm. Lappen in lengte elk in 8 repen van ca. 2 cm breed snijden. Repen op bakplaat leggen en bestrijken met ei. Rest van nootjes, tijm en zout erover strooien en goed aandrukken. In midden van oven stengels in ca. 15 minuten knapperig bruin bakken. Laten afkoelen. Stengels serveren in wijde hoge glazen.

Tip

Minder vet: Gebruik voor minder vette kaasstengels deeg voor hartige taart in plaats van bladerdeeg en maak dan een topping van geitenkaas met fijngehakte Italiaanse kruiden, heel fijngesneden gedroogde tomaatjes en zwarte olijven.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

15 wachten, 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 85 kCal - eiwit 2 g
vet 7 g - koolhydraten 4 g

Knapperige venkelkoekjes met garnalen

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

125 g cocktailgarnalen
4 eetlepels knoflookdressing
1/2 kleine venkelknol
125 g bloem
1/4 theelepel zout
1 eetlepel ouzo of pernod (slijter)
3 eetlepels (olijf)olie



Bereiding

In schaaltje garnalen omscheppen met dressing en minstens 30 minuten laten intrekken. Van venkel groene steeltjes halen en 8 dunne plakken snijden voor garnering. Rest van venkel fijnhakken. Bloem boven kom zeven. Zout, ouzo, 2 eetlepels olie en venkel erdoor mengen en alles kneden tot soepel deeg dat niet plakt. Eventueel 1-2 eetlepels water toevoegen als deeg te droog is of wat bloem toevoegen als deeg te vochtig blijft. Aanrecht bestuiven met wat bloem en deeg uitrollen tot twee dunne ronde lappen van ca. 25 cm. In koekenpan met antiaanbaklaag 1/2 eetlepel olie verhitten en 1 venkelkoek op hoog vuur in ca. 3 minuten knapperig en gaar bakken, halverwege keren. Andere venkelkoek op dezelfde manier bakken. Elke venkelkoek in 8 punten snijden. Schaaltje met garnalen op platte schaal leggen. Koekpunten en plakjes venkel eromheen leggen. Direct serveren.

Tip

Zeevruchten: De venkelkoekjes smaken ook erg lekker bij een bakje fruits de mer.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

30 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 60 kCal - eiwit 2 g
vet 3 g - koolhydraten 6 g

Kruidenkaasmuffins met bosuitjes

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 12 Stuks.

100 g zelfrijzend bakmeel
1 ei
1 dl melk
4 eetlepels olijfolie extra vierge
100 g Hollandse kruidenkaas, geraspt
3 bosuitjes, in dunne ringetjes
zout en (versgemalen) zwarte peper



Materialen

muffinvorm met 12 miniholtes (van ca. 3 cm)

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Muffinvorm invetten. In kom bakmeel met ei, melk en olie tot stevig, glad beslag roeren. Kaas en bosuitjes erdoor roeren en zout en peper naar smaak toevoegen. Beslag in muffinholtes scheppen. In midden van oven muffins in ca. 20 minuten goudbruin en gaar bakken. Laten afkoelen tot lauwwarm of koud.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 100 kCal - eiwit 4 g
vet 7 g - koolhydraten 7 g

Kruidige kipballetjes in tomatensaus

Menugang	Buffet	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

400 g kipgehakt
1 ui, grofgeraspt
2 theelepels piment
4 eetlepels pijnboompitten, geroosterd
2 eetlepels peterselie, fijngehakt
1 eetlepel (olijf)olie
1 blik tomatenblokjes (400 g)
zout en (versgemalen) zwarte peper



Bereiding

In kom kipgehakt, ui, piment, pijnboompitten en 1 1/2 eetlepel peterselie goed mengen. Gehakt tot ca. 24 kleine balletjes vormen. In braadpan olie verhitten en balletjes in ca. 7 minuten rondom bruin en gaar bakken. Tomatenblokjes met sap erbij schenken en balletjes hierin nog ca. 5 minuten verwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Rest van peterselie erover strooien. Warm of koud serveren.

Tip

Lekker met rijst: Deze kruidige gehaktballetjes combineren goed met Perzische rijst met linzen (zie elders op de site).

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 130 kCal - eiwit 12 g
vet 8 g - koolhydraten 4 g

Kruidige pompoenquiche met koriander

Menugang	Buffet	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 1 kleine pompoen (biologisch, ca. 800 g)
- 2 eetlepels (olijf)olie
- 9 bosuitjes, in stukjes van 3 cm
- 1 1/2 eetlepel Indiase currypasta (mild)
- 3 eieren
- 125 ml slagroom
- 5 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries), ontdooid
- 1 zakje verse koriander (15 g), fijngehakt



Materialen

quichevorm (doorsnede 27 cm)

Bereiding

Pompoen in plakken snijden, schil eraf snijden en zaadjes verwijderen. Vruchtvlies (ca. 500 g) in blokjes van ca. 1 1/2 cm snijden. In braadpan olie verhitten en pompoen ca. 3 minuten al omscheppend bakken. Bosuitjes en currypasta toevoegen en geheel nog 1 minuut bakken. Mengsel iets laten afkoelen. In kom eieren met slagroom loskloppen. Oven voorverwarmen op 225 °C. Quichevorm invetten. Op een met bloem bestoven werkvlak plakjes deeg op elkaar leggen en uitrollen tot dunne ronde lap van ca. 30 cm. Vorm bekleden met deeg. Helft van koriander door pompoen scheppen. Pompoen in vorm scheppen. Eimengsel erover verdelen. Quiche 1 richel onder midden in oven in ca. 30 minuten gaar en goudbruin bakken. Quiche uit oven nemen en 10 minuten laten staan. Garneren met rest van koriander en lauwwarm of op kamertemperatuur serveren.

Tip

Seizoensgroente: Pompoen is nog echt een seizoensgroente. Alleen in de herfst en vroege winter vind je helder oranje of bleekbruine pompoenen. Vooral rond 11 november. Dan is het Sint Maarten en worden er traditioneel lampionnen van pompoenen gemaakt. De bleekbruine pompoenen zijn zo groot dat ze vaak in stukken verkocht worden. De helderoranje pompoenen zijn kleiner en worden per stuk verkocht.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

25 wachten, 30 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 260 kCal - eiwit 6 g
vet 18 g - koolhydraten 20 g

Mediterrane artisjoksalade met gedroogde tomaten

Menugang	Buffet	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Mediterraan	Type	Salade	Slank	Ja
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 6 eetlepels olijfolie extra vierge
- 2 eetlepels rode-wijnazijn
- 1 teen knoflook, uitgeperst
- 2 theelepels gedroogde oregano (versgemalen) vierseizoenen-peper
- 2 blikjes artisjokharten (a 400 g), uitgelekt
- 1 rode ui, in dunne ringen
- 6 gedroogde tomaten op olie, in dunne reepjes



Bereiding

In schaal olie met azijn, knoflook, oregano en peper naar smaak tot dressing kloppen. Artisjokharten halveren en met uiringen en tomaatreepjes door dressing scheppen. Salade minstens 1 uur bij kamertemperatuur laten intrekken en voor het serveren nogmaals omscheppen.

Wijnadvies

Lichte, frisse, fruitige witte wijnen

60 wachten, 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 105 kCal - eiwit 2 g

vet 8 g - koolhydraten 7 g

Mediterrane groenteterrine met kruiden

Menugang	Buffet	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Mediterraan	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

8 blaadjes witte gelatine
1 dl olijfolie extra vierge
3 tenen knoflook uitgeperst
1 blikje tomatenblokjes (400 g)
1 zakje verse Italiaanse kruiden (20 g), fijngehakt
2 dl medium dry sherry
(zee)zout
(versgemalen) zwarte peper
1 middelgrote courgette
1 middelgrote aubergine



Materialen

plasticfolie, terrine of cakevorm, inhoud ca. 1 liter

Bereiding

Gelatine ca. 5 minuten weken in koud water. In wok 2 eetlepels olie verhitten en knoflook zachtjes fruiten. Tomaatstukjes, kruiden en sherry erdoor roeren en geheel ca. 3 minuten zachtjes laten sudderen. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Gelatine uitknijpen en al roerend oplossen in warme saus. Laten afkoelen tot geheel geleichchtig wordt. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Courgette en aubergine in lengte in plakken van 3/4 cm dik snijden. Plakken dun bestrijken met olie en op bakplaat onder grill in ca. 6 minuten mooi bruin roosteren, halverwege keren. Uit grill bestrooien met zout en peper. Vorm strak bekleden met plasticfolie. Beetje van tomatensaus erin scheppen. Hierop laag aubergineplakken leggen. Bestrijken met saus, hierop laag courgette leggen en weer bestrijken met saus. Zo doorgaan tot groenten op zijn. Rest van tomatensaus erover schenken. Terrine in koelkast in ca. 3-4 uur laten opstijven. Daarna rechthoekige schaal op vorm leggen, samen keren en terrine op schaal laten glijden. Plasticfolie verwijderen.

Tip

Serveertip: Snijd de terrine op het buffet met een nat, scherp mes in 8 plakken van ca. 2 cm dik.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

210 wachten, 30 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 175 kCal - eiwit 3 g
vet 13 g - koolhydraten 6 g

Minifocaccia met olijven

Menugang	Hapje	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

125 g witbroodmix
25 g zwarte olijven zonder pit, fijngehakt
2 takjes rozemarijn
2 eetlepels (olijf)olie
25 g groene olijven zonder pit, in plakjes
(zee)zout
bloem om te bestuiven



Materialen

bakpapier

Bereiding

In kom broodmix met 3/4 dl lauw water en zwarte olijven tot elastisch deeg kneden volgens aanwijzing op verpakking. Deeg afgedekt op warme plaats ca. 40 minuten laten rijzen. Daarna oven voorverwarmen op 225 °C. Rozemarijnnaaldjes van takjes rissen. Bakplaat bekleden met bakpapier. Deeg in 16 gelijke balletjes verdelen. Aanrecht bestuiven met bloem en deeg heel dun uitrollen tot rondjes van ca. 5 cm. Rondjes op bakplaat leggen en dun bestrijken met olie. Plakjes groene olijven erop leggen. Zout en rozemarijn erover strooien. In midden van oven focaccia's in ca. 8 minuten knapperig en iets bruin bakken. Op rooster laten afkoelen.

Tip

Mandje vol: Leuk als bijgerechtje voor op een buffet, maak dan meteen een grotere hoeveelheid voor een hele mand vol focaccia's. Gebruik bijvoorbeeld het hele pak broodmix (500 g) en bak de focaccia's in vier keer. Je kunt de focaccia's ook wat groter maken.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

10 wachten, 60 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 45 kCal - eiwit 1 g
vet 2 g - koolhydraten 6 g

Minipaprika's gevuld met couscous

Menugang	Buffet	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 12 Stuks.

75 g couscous

zout

6 minipaprika's

1 eetlepel citroensap

2 eetlepels olijfolie extra vierge

1/2 theelepel paprikapoeder

(versgemalen) peper

1 bosuitje, in ringetjes

50 g feta (kaas), in kleine blokjes

1/2 eetlepel verse munt, in dunne reepjes



Bereiding

In kom couscous met 125 ml kokend water en zout ca. 6 minuten laten wellen. Paprika's halveren en zaadjes verwijderen. Helften in pan met ruim kokend water en zout in ca. 5-7 minuten beetgaar koken en in een zeef laten uitlekken. In kommetje citroensap, olie, paprikapoeder, zout en peper tot dressing kloppen. Couscous losmaken met vork en uiringetjes, feta, munt en dressing erdoor scheppen. Paprika's royaal vullen met couscous en op schaal zetten.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 55 kCal - eiwit 2 g

vet 2 g - koolhydraten 6 g

Minipita's met warm pekelvlees

Menugang	Hapje	Soort Vlees	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

4 shoarmabroodjes

2 eetlepels pijnboompitten

75 g rucola (sla)

2 eetlepels knoflookdressing

1 eetlepel (olijf)olie

200 g pekelborst, in brede repen



Bereiding

In broodrooster shoarmabroodjes roosteren. In droge koekenpan pijnboompitten goudbruin roosteren. Rucola grof snijden en in kom mengen met dressing en pijnboompitten. In koekenpan olie verhitten. Pekelvlees erdoor scheppen en ca. 2 minuten zachtjes bakken. Pitabroodjes in kwarten snijden. Kwarten openduwen en beetje rucolasalade erin scheppen. Hierop wat pekelvlees scheppen.

Tip

Servetjes: Serveer de pitabroodjes in 'servetjes' van bakpapier. Snijd bakpapier in vierkantjes van ca. 5 cm en vouw ze tot driehoekjes. Vouw rond elke pita en driehoekje bakpapier en zet ze dan rechtop in een laag schaalpje.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 85 kCal - eiwit 3 g

vet 5 g - koolhydraten 6 g

Miniwraps met gegrilde groenten

Menugang	Hapje	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type -	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 12 Stuks.

- 1 kleine rode paprika
- 1 zakje stoneleeks
- 1 eetlepel olie
- 1 schaaltje aspergetips (100 g)
- (zee)zout
- (versgemalen) zwarte peper
- 4 bloemtortilla's (doorsnede 25 cm)
- 1/2 zakje waterkers (a 75 g)
- 1 bakje Thousand Island dressing (100 g)



Materialen

aluminiumfolie, bakpapier, grillpan

Bereiding

Paprika in dunne reepjes snijden en kromme uiteinden eraf snijden. Van stoneleeks puntjes afsnijden en stoneleeks in stukken van 8 cm snijden. Grillpan verhitten tot gloeiend heet en dun bestrijken met olie. Aspergetips, paprika en stoneleeks in ca. 2 minuten mooi bruin en gaar roosteren, af en toe keren. Groenten in lage schaal scheppen, zout en peper erover strooien en laten afkoelen. Met behulp van klein bordje of kommetje uit elke tortilla drie rondjes met een doorsnede van ca. 10 cm snijden. In midden van elk tortillarondje reepjes groenten en zakje waterkers leggen. Beetje dressing erover sprenkelen. Onderkant iets over vulling vouwen en zijkanten ook over vulling vouwen. Onderkanten omwikkelen met stukje bakpapier of aluminiumfolie.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 90 kCal - eiwit 2 g

vet 5 g - koolhydraten 2 g

Noord-afrikaanse groentedip met komijn en sesamzaad

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

4 stengels bleekselderij, geschild
300 g winterwortel, geschild
75 g cashewnoten, lichtgezouten
1 theelepel zwarte peperkorrels
2 theelepels gemalen koriander (ketoembar)
1 theelepel gemalen komijn (djinten)
3 eetlepels geroosterde sesamzaadjes
1/2 dl olijfolie extra vierge
1 bakje houmous (200 g)



Materialen

keukenmachine

Bereiding

Bleekselderij en wortel in lengte in dunne repen snijden. Repen rechtop in wijde glazen zetten. In droge koekenpan cashewnoten en peper roosteren. In keukenmachine cashewnoten en peper fijnmalen. Koriander, komijn en sesamzaad erdoor mengen (= dukkah). Overdoen in schaalpje. Olie en houmous ook in schaalpjes scheppen. Glazen met groenten en schaalpjes met dukkah, olie en houmous bij elkaar op blad zetten.

Tip

Wat is dukkah? Dukkah komt uit Egypte, maar wordt overal in Noord-Afrika als mezze geserveerd. Het is een mengsel van noten en specerijen. Doop de groentestengels eerst in geurige olie of houmous en dan in de dukkah voor een krokant en kruidig notenlaagje. Ook lekker met (Turks) brood of geroosterde puntjes pitabrood.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 210 kCal - eiwit 4 g

vet 19 g - koolhydraten 6 g

Oosterse rijstsalade met cashewnoten

Menugang	Buffet	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Oosters	Type Rijst	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

300 g pandanrijst
100 g cashewnoten, gezouten
2 eetlepels (arachide)olie
400 g Thaise groentemix (roerbak)
3 limoenen
3 eetlepels Thaise vissaus
2 eetlepels sojasaus
2 rode pepers, zonder zaadjes en in reepjes
1 teentje knoflook, uitgeperst
1 zakje verse koriander (15 g), fijngehakt



Materialen

wok

Bereiding

In pan rijst koken volgens aanwijzing op verpakking. In droge koekenpan cashewnoten goudbruin roosteren. In wok olie verhitten en groenten ca. 3 minuten roerbakken tot ze knapperig gaar zijn. Limoenen schoonboenen, 1 limoen in dunne plakjes snijden en van 2 limoenen groene schil raspen. 1 Limoen uitpersen. Rijst in schaal scheppen en losmaken met vork. Achtereenvolgens limoenrasp, limoensap, vissaus, sojasaus, peperstukjes, knoflook en groenten er luchtig door scheppen. Laten afkoelen tot lauwwarm. Noten en koriander erdoor scheppen en garneren met plakjes limoen.

Tip

Extra gevulde salade: Echt een salade om naar eigen inzicht op te variëren. Je kunt de salade extra vullen met in roerbakolie gebakken reepjes rundvlees, kip of vis. Of schep er extra garnalen of surimi door. Maak de rijstsalade niet al te lang van tevoren, want door het limoensap worden na verloop van tijd de rijstkorrels weer wat harder.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 265 kCal - eiwit 7 g
vet 9 g - koolhydraten 38 g

Pastasalade met asperges en kip

Menugang	Buffet	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Pasta	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

250 g penne rigate
500 g groene asperges, in stukken van 5 cm
zout
3 eetlepels (olijf)olie
50 g walnoten
3 sjalotjes, fijngesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
200 g kipfilet, in blokjes
(versgemalen) peper
1 bakje verse walnootpesto (100 g)



Bereiding

Pasta en asperges in grote pan met ruim kokend water met wat zout in ca. 10 minuten beetgaar koken. In koekenpan 1 eetlepel olie verhitten en walnoten 1 minuut bakken. Op keukenpapier laten uitlekken en bestrooien met zout. In koekenpan rest van olie verhitten en sjalotjes en knoflook ca. 2 minuten zachtjes fruiten. Kipfilet toevoegen en in ca. 5 minuten bruin en gaar bakken. Zout en peper erover strooien. In vergiet pasta en asperges laten uitlekken. Overdoen in schaal. Kip en walnotenpesto erdoor scheppen. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Garneren met walnoten. Salade warm of koud serveren.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 320 kCal - eiwit 12 g
vet 18 g - koolhydraten 26 g

Patésoesjestoren met balsamicosirop

Menugang	Buffet	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

75 g roomboter
zout
90 g bloem, gezeefd
3 eieren
1 dl balsamicoazijn
1 dl rode port
150 g (bruine)basterdsuiker
125 ml slagroom
250 g roompaté, zonder vetrandjes
25 g gepelde pistachenoten, fijngehakt



Materialen

spuitzak, bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 225 °C. Bakplaat bekleden met bakpapier. In pan met dikke bodem 1 1/2 dl water met boter en 1/2 theelepel zout aan de kook brengen. Bloem in een keer toevoegen en met houten lepel roeren tot deeg van pan loslaat. Van vuur af eieren een voor een erdoor kloppen. Blijven kloppen tot deeg blazen gaat trekken en mooi glanst. Deeg overdoen in spuitzak met glad mondstuk en op bakplaat 32 toefjes deeg met ca. 2 cm tussenruimte spuiten. In oven soesjes ca. 10 minuten bakken. Oven terugschakelen op 175 °C en soesjes in nog 15 minuten gaar bakken. Soesjes aan onderkant inknippen en in uitgeschakelde oven ca. 3 minuten laten uitdampen. Op taartrooster laten afkoelen. Intussen in pan azijn, port en suiker aan de kook brengen. Suiker al roerend oplossen en mengsel ca. 5 minuten zachtjes inkoken tot stroperige saus. Laten afkoelen. In kom slagroom bijna stijfkloppen. Paté en zout naar smaak toevoegen en met mixer tot luchtige massa kloppen. Overdoen in spuitzak. Elk soesje vullen met patéroom. Op schaal soesjes tot piramide opstapelen en balsamicosirop van bovenaf gelijkmatig over soesjes gieten. Pistachenoten erover strooien.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

25 wachten, 30 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 415 kCal - eiwit 8 g
vet 28 g - koolhydraten 29 g

Perzische rijst met linzen

Menugang	Buffet	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Oosters	Type	Rijst	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

250 g basmatirijst
1 kaneelstokje
1 theelepel gemalen kurkuma (koenjit)
zout
3 eetlepels boter
1/2 zakje amandelschaafsel (a 45 g)
100 g rozijnen
1 blikje linzen (425 g), uitgelekt
2 theelepels gedroogde dille



Bereiding

In pan rijst met 4 1/2 dl water, kaneelstokje, kurkuma en zout in ca. 15 minuten zachtjes gaarkoken. In koekenpan boter smelten. Amandelen met rozijnen al omscheppend zachtjes iets bruin bakken. Linzen en dille door rijst scheppen en alles nog ca. 2 minuten doorwarmen. Rijst in schaal scheppen, kaneelstokje verwijderen. Rozijnen en amandelen met boter erover scheppen. Lekker met yoghurt-muntsaus.

Tip

Yoghurt-muntsaus maak je van romige Griekse yoghurt. Roer in een schaaltje 150 g Griekse yoghurt met 2 eetlepels fijngehakte verse muntblaadjes en een mespunt gemalen komijn tot een sausje. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 230 kCal - eiwit 5 g
vet 6 g - koolhydraten 37 g

Rijstcrackers met teriyakikip

Menugang	Hapje	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Oosters	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

- 1/2 dl teriyaki marinade
- 1 teentje knoflook uitgeperst
- 1 theelepel vloeibare honing
- 1 eetlepel (arachide)olie
- 125 g kipfilet
- 16 rijstcrackers (rice cracks)
- 1 bakje rucolacress



Bereiding

In kommetje teriyakimarinade mengen met knoflook en honing. In pan olie verwarmen, kip erin leggen en marinade erover schenken. Kip afgedekt in ca. 10 minuten gaar smoren, regelmatig keren. Kip in marinade laten afkoelen. Filets met twee vorken in stukjes scheuren. Stukjes door marinade wentelen. Reepjes kip over rijstcrackers verdelen. Garneren met kleine toefjes rucolacress. Direct serveren.

Tip

Andere witte plakjes: Vervang de rijstcrackers eens door dunne plakjes rettich. Laat de plakjes rettich wel goed op keukenpapier uitlekken.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 25 kCal - eiwit 2 g

vet 1 g - koolhydraten 2 g

Roggebroodhapje met biet en zalm

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 2 eetlepels (olijf)olie
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel knoflookbieslook, fijngeknipt
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 gekookte biet, schoongemaakt
- 2 sneetjes licht roggebrood
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 bakje gerookte zalmblokjes (100 g)



Materialen

uitsteekvormpje doorsnede 3 cm

Bereiding

In kommetje olie en citroensap tot dressing kloppen. In ander kommetje bieslook, kappertjes en 1/2 eetlepel dressing door elkaar scheppen. Biet in 8 plakjes snijden en er met uitsteekvormpje 8 even grote rondjes uitsteken. Plakjes in dressing leggen. Sneetjes roggebrood in vieren snijden en dun bestrijken met mayonaise. Hierop plakjes biet leggen en zalmblokjes erover verdelen. Bieslook en kappertjes erop scheppen.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 75 kCal - eiwit 4 g

vet 5 g - koolhydraten 3 g

Salade van gegrilde groenten met mozzarella

Menugang	Buffet	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

600 g courgettes, in plakken van ca. 1 cm
1 gele paprika, in stukken van ca. 3 cm
2 rode paprika's, in stukken van ca. 3 cm
2 rode uien, in ringen
3 eetlepels (olijf)olie
(zee)zout
(versgemalen) vierseizoenen-peper
2 bolletjes mozzarella (kaas, a 150 g) in blokjes
1 bakje verse bieslookpesto (100 g)



Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Helft van courgette, paprika en uiringen over bakplaat verdelen. Olie erover sprenkelen en zout en peper erover strooien. Bakplaat onder hete grill schuiven en groenten in 6-8 minuten mooi bruin en beetgaar roosteren, halverwege omscheppen. Herhalen met overgebleven groenten. Mozzarella op keukenpapier laten uitlekken. Gegrilde groenten overdoen in schaal en bieslookpesto en mozzarella erdoor scheppen. Lauwwarm of koud serveren.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 280 kCal - eiwit 12 g
vet 22 g - koolhydraten 8 g

Salade van zeevruchten en zeeaster

Menugang	Buffet	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

1 zak gemengde zeevruchten (diepvries, 500 g)

6 eetlepels (arachide)olie

4 limoenen

1 eetlepel vissaus

1 theelepel suiker

2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 rode peper, fijngehakt

150 g zeeaster (lamsoren, groente)



Bereiding

Zeevruchten ontdooien volgens aanwijzing op zak en goed droogdeppen met keukenpapier. In schaal olie met limoensap, vissaus en suiker tot dressing kloppen. Knoflook en chilipeper erdoor roeren.

Zeevruchten erdoor scheppen en minstens 1 uur laten marineren. Af en toe omscheppen. Daarna in zeef zeeaster goed schoonspelen en goed laten uitlekken. Zeeaster door gemarineerde zeevruchten mengen.

Wijnadvies

Lichte, frisse, fruitige witte wijnen

60 wachten, 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 120 kCal - eiwit 8 g

vet 8 g - koolhydraten 3 g

Sardinespiesjes met rauwe ham

Menugang	Hapje	Soort	Vlees	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 1 bakje gemarineerde sardinefilet (100 g)
- 8 plakjes rauwe (boeren)ham
- 2 eetlepels (olijf)olie
- cherrytomaatjes
- 8 groene olijven zonder pit



Materialen

cocktailprikkers

Bereiding

Sardinefilets droogdeppen met keukenpapier en elke filet in plakje ham wikkelen. In koekenpan olie verhitten en omwikkelde sardines in ca. 2 minuten lichtbruin bakken. Op keukenpapier laten uitlekken. Aan cocktailprikkers achtereenvolgens tomaatje, olijf en sardientje steken. Op schaal leggen.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 100 kCal - eiwit 7 g

vet 8 g - koolhydraten 0 g

Spaanse aardappeltortilla met bacon

Menugang	Buffet	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Hartige taart	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

2 eetlepels (olijf)olie
50 g bacon, in reepjes
1 ui, in ringen
2 teentjes knoflook, in dunne plakjes
4 geroosterde paprika's (uit pot)
5 eieren
zout en (versgemalen) peper
1 zak aardappelblokjes (minidobbeltjes, 450 g)
1 eetlepel verse peterselie, fijngehakt



Materialen

springvorm (doorsnede ca. 24 cm)

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 °C. In koekenpan olie verhitten en bacon ca. 1 minuut zachtjes bakken. Ui en knoflook toevoegen en alles ca. 2 minuten zachtjes fruiten. Paprika's droogdeppen met keukenpapier en in reepjes snijden. In kom eieren loskloppen met zout en peper. Aardappel, paprika en uimengsel erdoor scheppen. Springvorm invetten en aardappelmengsel erin scheppen, bovenkant gladstrijken. In midden van oven aardappeltortilla in ca. 25 goudbruin en gaar bakken. Rand van springvorm verwijderen en tortilla op schaal schuiven. In 8 punten snijden en peterselie erover strooien.

Tip

Niet te koud: Spaanse aardappeltortilla is ook lauwwarm of op kamertemperatuur lekker, dus je kunt deze tortilla ook van tevoren bereiden en dan laten afkoelen. Serveer de tortilla niet te koud, dan gaat er veel van de smaak verloren.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

35 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 150 kCal - eiwit 7 g
vet 9 g - koolhydraten 11 g

Surimi-samosa's met chilisaus

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Oosters	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

- 2 eieren
- 2 eetlepels Thaise vissaus
- 1 bosuitje, in ringetjes
- 2 eetlepels olijfolie extra vierge met knoflook en chilipeper
- 1/2 bakje surimiflakes (a 125 g), in stukjes
- 1/2 vellen verse koriander (a 15 g), fijngeknipt
- citroensap
- 1/2 pak fillobladerdeeg (diepvries, a 225 g), ontdooid
- ca. 3 dl (arachide)olie
- 1 flesje chilisaus



Materialen

wok, keukenpapier

Bereiding

In kom eieren loskloppen met vissaus, bosui en 1 eetlepel chilipeperolie. In pan 1 eetlepel chilipeperolie verhitten. Eiermengsel al roerend laten stollen tot bijna vloeibaar roerei. Van vuur af surimiflakes en koriander erdoor roeren. Op smaak brengen met citroensap. Plakjes fillodeeg uitspreiden en in breedte halveren. Plakjes bestrijken met water. Aan de korte kant van elk deegvel ca. 1 eetlepel vulling scheppen. Deeg zigzaggend rond vulling tot driehoekjes dichtvouwen (= samosa's). In wok olie verhitten tot er lichte damp afkomt. Samosa's met ca. 5 stuks tegelijk in ca. 4 minuten goudbruin en gaar frituren. Laten uitlekken op dikke laag keukenpapier. Direct serveren. Chilisaus erbij serveren.

Tip

Opnieuw invriezen: Fillodeeg kan, ook als het helemaal ontdooid is, gewoon weer ingevroren worden en daarna hergebruikt.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 110 kCal - eiwit 3 g
vet 7 g - koolhydraten 8 g

Sushi met gerookte kip

Menugang	Hapje	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Japans	Type	Rijst	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

- 125 g sushirijst
- 1 1/2 eetlepel rijstazijn
- 2 theelepels suiker
- 1 theelepel zout
- 2 nori-vellen (geroosterd zeewier)
- 100 g gerookte kipfiletreepjes
- 1 theelepel wasabipasta
- 1 bosuitje, in dunne reepjes
- 1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes
- 2 eetlepels Japanse sojasaus



Materialen

plasticfolie

Bereiding

Rijst bereiden volgens aanwijzing op verpakking. Azijn, suiker en zout erdoor roeren en rijst onafgedekt laten afkoelen. Twee stukken plasticfolie uitspreiden en op elk stuk velletje nori met korte kant naar voren leggen. Rijst erover verdelen, hierbij langs achterste rand ca. 4 cm vrijlaten. Streep van kipreepjes iets voor midden in breedte op rijst leggen, dun met wasabipasta bestrijken, uireepjes erop leggen. Sesamzaadjes over rijst strooien. Met behulp van folie nori met rijst en vulling strak oprollen, beginnen aan kant tegenover onbedekte rand. Van sushirollen aan elke kant met scherp mes uiteinden bijsnijden. Rollen elk in 8 plakjes snijden. Sushi op schaal serveren met sojasaus als dipsaus in schaaltje erbij.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

35 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 35 kCal - eiwit 4 g
vet 1 g - koolhydraten 9 g

Terrine van gerookte-kipmousse met asperges

Menugang	Buffet	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Hartige taart	Slank	Ja
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

4 blaadjes witte gelatine
100 g aspergetips
zout
1/2 pot gevogeltesfond (a 380 ml)
200 g gerookte kipreepjes
3 eetlepels mayonaise
2 eetlepels citroensap
200 ml slankroom
(versgemalen) peper
1 zakje verse kervel of basilicum (15 g)



Materialen

keukenmachine, plasticfolie, terrine of cakevorm inhoud ca. 1 liter

Bereiding

Gelatine ca. 5 minuten in koud water weken. Asperges in pan met weinig water en wat zout in ca. 3 minuten beetgaar koken. In zeef onder koud stromend water afspoelen en goed laten uitlekken. In steelpan 3 eetlepels fond verwarmen. Gelatine uitknippen en van vuur af al roerend in fond oplossen. In keukenmachine kipreepjes pureren. Gelatinemengsel, rest van fond, mayonaise en citroensap erdoor mengen. In kom slankroom lobbig kloppen en voorzichtig door kimpensel spatelen. Op smaak brengen met zout en peper. Vorm bekleden met folie en enkele mooie takjes kervel op bodem leggen. Helft van kipmousse voorzichtig erop scheppen. Asperges in lengte erover verdelen. Rest van kervel fijnhakken en door rest van mousse mengen. Mousse voorzichtig op asperges scheppen. In koelkast terrine in 2-3 uur laten opstijven. Daarna platte schaal op vorm leggen, samen keren en terrine op schaal laten glijden. Folie verwijderen. Op buffet met scherp, glad mes in 8 plakken snijden.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

150 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 160 kCal - eiwit 11 g
vet 12 g - koolhydraten 2 g

Toastje paling met appelsalade

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	Hollands	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

200 g gerookte paling
1/2 kleine appel, geschild en in stukjes
1 eetlepel citroensap
4 eetlepels zure room
1 bakje tuinkers
zout en (versgemalen) peper
16 crackers met kruiden



Bereiding

Helft van paling in kleine stukjes snijden, rest van paling in 16 mooie stukjes snijden. Citroensap over stukjes appel sprenkelen. In kom appel, paling, room en helft van tuinkers door elkaar scheppen. Op smaak brengen met zout en peper. Salade over crackers verdelen en stukje paling erop leggen. Garneren met toefje tuinkers.

Tip

Roggebrood: In plaats van kruidige crackers kun je ook sneetjes licht roggebrood nemen. Snijd de sneetjes diagonaal in vieren.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 70 kCal - eiwit 3 g
vet 5 g - koolhydraten 5 g

Tomaatjes uit de oven gevuld met mozzarella

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Italiaans	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

Ingrediënten:

8 kleine mozzarellabolletjes (kaas, bakje a 125 g)

8 Tasty Tom tomaten of 8 cherry tomaten

1/2 bakje verse rode pesto (a 100 g)



Materialen

bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 °C. Mozzarellabolletjes op keukenpapier laten uitlekken. Van tomaatjes kapjes met kroontjes afsnijden, kroontjes laten zitten. Van onderkant van tomaatjes flinterdunne stukjes afsnijden, zodat tomaatjes blijven staan. Met theelepel tomaatjes uithollen. Mozzarellabolletjes door pesto rollen en in elk tomaatje bolletje mozzarella stoppen. Kapjes er weer opzetten. Tomaatjes op bakplaat met bakpapier zetten en in oven ca. 10 minuten verwarmen tot mozzarella zacht wordt. Tomaatjes op schaal zetten en warm serveren.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

10 wachten, 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 70 kCal - eiwit 3 g

vet 6 g - koolhydraten 1 g

Varkensfricandeau met appelsaus

Menugang	Buffet	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

2 stukken varkensfricandeau (a ca. 500 g)

zout en peper

75 g boter

2 uien, in grove stukken

1 grote appel, in kleine blokjes

1 eetlepel citroensap

1 theelepel majoraan (gedroogde)



Materialen

staafmixer

Bereiding

Varkensfricandeau bestrooien met zout en peper. Boter verhitten en fricandeau in ca. 5 minuten rondom bruinbakken. Ui toevoegen en ca. 5 minuten zachtjes meebakken. Langs rand van pan 1 1/2 dl water erbij schenken en fricandeau in 30 minuten zachtjes gaar stoven. Met staafmixer ui door jus pureren. Appelblokjes, citroensap en majoraan door jus roeren en ca. 2 minuten zachtjes verwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Vlees in dunne plakken snijden en dakpansgewijs op platte schaal leggen. Saus apart erbij geven.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

40 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 235 kCal - eiwit 29 g

vet 12 g - koolhydraten 4 g

Witlofsalade met citrusfruit en honing-mosterddressing

Menugang	Buffet	Soort	Gevogelte	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

- 1 sinaasappel
- 1 gele grapefruit
- 1 rode grapefruit
- 3 strukjes witlof
- 75 g rucolasla
- 200 g gerookte kipfilet, in dunne plakjes
- 1 bakje verse honing-mosterddressing (100 g)
- 50 g pecannoten



Bereiding

Sinaasappel en grapefruits dik schillen en partjes tussen vliesjes uitsnijden. Van witlof stronkje afsnijden en blaadjes losmaken. In grote, lage schaal witlofbladeren, rucola, kip, sinaasappel en grapefruit luchtig mengen. Dressing erover schenken. Salade garneren met pecannoten.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 155 kCal - eiwit 10 g
vet 10 g - koolhydraten 8 g

Wortelkaasballetjes met rode peper

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

2 sneetjes oud witbrood, zonder korst

150 g worteljulienne

1/2 rode peper, in reepjes

3 bosuitjes, in ringetjes

80 g geraspte oude kaas

1 groot ei, losgeklopt

1 1/2 eetlepel bloem

zout

6 eetlepels paneermeel

frituurolie



Materialen

cocktailprikkers, keukenmachine, keukenpapier, frituurpan

Bereiding

In keukenmachine brood fijn verkruimelen. Worteljulienne, rode peper en bosui toevoegen en (met pulse-knop) in 2-3 korte stoten alles goed mengen. Kaas, 1/2 deel van ei en bloem erdoor mengen. Op smaak brengen met zout. Goed door elkaar kneden tot stevig, samenhangend mengsel. Zo nodig meer bloem of ei toevoegen. Wortelmengsel tot ca. 16 kleine balletjes vormen. Balletjes door paneermeel rollen. In frituurpan olie verhitten tot 175 °C. Wortelballetjes met ca. 8 tegelijk in ca. 3 minuten goudbruin en gaar frituren. Laten uitlekken op dikke laag keukenpapier. Serveren op schaal met cocktailprikkers.

Wijnadvies

Lichte, frisse, fruitige witte wijnen

25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 75 kCal - eiwit 2 g

vet 5 g - koolhydraten 5 g

Zalmrolletjes met limoenricotta

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

- 1 limoen
- 1/2 bakje ricotta (kaas, bakje a 250 g)
- zout en (versgemalen) peper
- 200 g gerookte zalmfilet
- 1/2 zakje verse basilicum (a 15 g)



Materialen

plasticfolie

Bereiding

Limoen schoonboenen en boven kom groene schil eraf raspen. Limoen uitpersen. Ricotta, zout en peper naar smaak door limoenschil mengen. Op werkvlak stuk folie uitspreiden. Plakjes zalm erop leggen in rechthoek van ca. 20 x 16 cm. Limoensap erover sprenkelen en zalm voorzichtig bestrijken met dun laagje limoenricotta. Afdekken met blaadjes basilicum. Met behulp van folie zalm vanaf lange zijde oprollen. Zalmrol in folie wikkelen. In koelkast ca. 1 uur laten opstijven. Folie verwijderen en rol met scherp mes in plakjes van ca. 1 cm dik snijden. Serveren in schaalpjes.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

60 wachten. 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 35 kCal - eiwit 4 g
vet 2 g - koolhydraten 0 g

Zalmsteak met waterkerspesto

Menugang	Buffet	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	Fusion	Type	-	Slank	Nee
Bron	AH Feestelijke buffetten en borrelhapjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

150 g waterkers
50 g walnoten
1/2 citroen, uitgeperst
1 1/2 -2 eetlepels geraspte mierikswortel
1 dl notenolie
zout en (versgemalen) peper
4 warmgerookte zalmsteak



Materialen

keukenmachine, blender

Bereiding

In keukenmachine of blender helft van waterkers doen. Walnoten, citroensap en geraspte mierikswortel toevoegen en alles pureren tot gladde saus. Al mengend notenolie in dun straaltje toevoegen. Waterkerspesto op smaak brengen met zout en peper. Pesto overdoen in schaal. Uit rest van waterkers harde steeltjes verwijderen. Blaadjes waterkers over platte schaal verdelen. Vel van zalmsteaks verwijderen. Steaks halveren en op waterkers leggen. Waterkerspesto erbij serveren.

Tip

Ook lekker bij... Deze waterkerspesto is ook lekker met andere gerookte vissoorten. Maak bijvoorbeeld een mooie schaal op met plakken gerookte zalm, gerookte forel, gerookte heilbot en gerookte paling.

Wijnadvies

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 260 kCal - eiwit 14 g, vet 22 g - koolhydraten 1 g



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

