



MENU OP MAAT

De smakelijkste menusite voor de thuiskok

Traditionele Afternoon Tea I





Traditionele afternoon tea I

Een traditionele afternoon tea thuis

Welke thee serveer je bij een afternoon tea?

Afternoon tea sandwiches

Meergranenbroodsandwiches met gerookte kalkoen en eiersalade

Drielaagjessandwich met kip en ontbijtspek

Sandwiches met gerookte kipfilet, rucola en basilicummayonaise

Sandwiches met mediterraan kipgehakt en zelfgemaakte mayonaise

Mini-sandwiches met pikante tonijnsalade met maïs

Woudenbroodsandwiches met gerookte paling

Witte sandwiches met gerookte zalm en dillemayonaise

Zalmsandwiches met ijsbergsla

Sandwiches met kalfsfrikandeau en tonijnmayonaise met kappertjes

Bruine sandwiches met pastrami

Woudenbroodsandwiches met kalfsfrikandeau en kruidenmayonaise

Drielaagjessandwiches met rosbief en mierikswortelroom

Scones

Scones met jam en room

Citroenscones met lemoncurd of orangecurd

Scones met kaas en bieslook

Scones met spekjes en zwarte olijven





Scones met zongedroogde tomaten en basilicum, belegd met mozzarella

Gebak voor een afternoon tea

Citroencakesandwiches met lemoncurd

Frambozencakesandwiches

Chocoladetulband met kersen en slagroom

Walnotentulband

Cup cakes met bigarreaux en rozijnen

Brownies

Vanillemuffins met chocoladeglazuur

Wortelmuffins met honing en walnoten

Sinaasappelmuffins met Grand Marnier-glazuur

Chocolate chip cookies met pecannoten

Kaneelhartjes met greinsuiker

Kokoskoekjes

Slagroomsoesjes met framboosjes

Zandtaartgebakjes met aardbeienroom en bosbessen

Tompouces met fraise des bois-glazuur en gemarineerde aardbeien

Peperkoek

Krentenbroodsandwiches met Grand Marnier-boter

Luchtige citroenmousse in mini-glaasjes





Hoe stel je je eigen afternoon tea samen en hoe maak je een planning?

Menusuggesties voor je eigen afternoon tea

Suggesties voor gerechtjes om van je afternoon tea een high tea te maken (geen recepten)





Een traditionele afternoon tea thuis

Engelsen hebben geen culinaire traditie? Ga dan maar eens bij hen langs voor een traditionele afternoon tea! Je zult blij verrast zijn bij de aanblik van een tafel vol met de heerlijkste gerechtjes. Een afternoon tea is niet te vergelijken met ons oerhollandse kopje thee met één koekje! Het is een (meer dan) complete maaltijd met sandwiches, scones en diverse soorten gebak. Met de hulp van dit boek kun je nu ook zelf je eigen afternoon tea op tafel zetten. Om heerlijk met een groep vrienden of familie van te genieten!

Een afternoon tea wordt van oudsher geserveerd in de late namiddag. Oorspronkelijk was de maaltijd bedoeld als een overbrugging tussen de lunch en het later op de avond geserveerde diner. Een eenvoudige dagelijkse tea kan bestaan uit een simpele boterham, belegd met wat er toevallig in huis is, een hartig of zoet broodje of een portie vrij sober gebak. Tegenwoordig worden er op steeds meer plaatsen (in restaurants of thuis) luxe afternoon teas geserveerd, die bestaan uit al deze hapjes (in kleine porties) samen. Het zijn meer tea parties, bestemd voor feestelijke gelegenheden.

Bij de meeste afternoon teas worden de gerechtjes in een traditionele volgorde geserveerd: eerst eet men hartige sandwiches, dan volgen de scones, een soort cake-achtige (over het algemeen zoete) broodjes, en de maaltijd wordt afgesloten met kleine porties gebak, bonbons en/of mini-desserts. Soms wordt de afternoon tea voorafgegaan door een warm hartig gerecht, zoals een stukje quiche, een pasteitje of een klein kopje soep. Veel mensen noemen een dergelijke maaltijd een "high tea". Omdat er zo veel kleine hapjes zijn, zal een afternoon tea of high tea altijd enkele uren in beslag nemen. Van elke "gang" wordt uitgebreid geproefd en genoten.

In dit boek gaan we uitgebreid in op de diverse gangen van een traditionele afternoon tea en natuurlijk geven we je veel recepten. Door een aantal recepten van je keuze te combineren, kun je je eigen afternoon tea samenstellen. Aan het einde van het boek vind je instructies over hoeveelheden en portiegroottes. Ook geven we je tips om je afternoon tea optimaal te plannen. Daarbij is het maken van een werkschema erg belangrijk. Vind je het moeilijk om zelf keuzes te maken en weet je niet goed welke recepten bij elkaar passen? Probeer dan één van onze menusuggesties uit.

We wensen je in elk geval veel kook-, bak- en eetplezier!



Gebak voor een afternoon tea

All's well that ends well! Dus maak van je laatste gang een klapper! Zeker als je houdt van bakken, is het een leuke uitdaging om ter afsluiting van je afternoon tea de juiste zoete gerechtjes te kiezen; cakejes, muffins, taartjes, soesjes of koekjes waar je gasten nog lang over napraten! Maak er iets feestelijks van!

In dit boek bieden we je een gevarieerd assortiment aan recepten voor het heerlijkste gebak. Alle recepten zijn duidelijk en stap-voor-stap geschreven, zodat ook een minder ervaren thuisbakker ermee uit de voeten kan. Maak je keuze en geniet!



- 75 gram zachte roomboter
- 100 gram zachte plantaardige margarine
- 225 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- een snufje zout
- 4½ ei, losgeklopt in een kopje
- rasp van 1 citroen
- 225 gram zelfrijzend bakmeel
- een beetje boter en bloem of zelfrijzend bakmeel
- 1 pot lemoncurd van goede kwaliteit of zelfgemaakte lemoncurd (zie recept hierboven)

Citroencakesandwiches met lemoncurd

Bij een afternoon tea serveer je hartige sandwiches. Dat is traditie. Om je afternoon tea helemaal af te maken, kun je er ook nog zoete sandwiches bij serveren. Deze citroencakesandwiches bijvoorbeeld. Dat ziet er leuk uit!

1. Klop de boter en de margarine romig met de mixer.
2. Voeg het zout, de suiker en de vanillesuiker toe en klop door totdat er een smeuvige massa ontstaat.
3. Vermeng één voor één de eieren met de botermix. Los elk ei eerst goed op alvorens het volgende toe te voegen.
4. Roer de citroenrasp door het luchtige eierbeslag.
5. Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom en schep het voorzichtig door het deeg. Laat zo weinig mogelijk lucht ontsnappen.
6. Vet een cakevorm met een bodem van ±25 cm in met boter en bestuif hem vervolgens met een dun laagje bloem. Schep het beslag in de cakevorm.
7. Bak de cake op 160°C (conventionele oven) in ±70 minuten gaar en zeer licht bruin. De cake is gaar zo gauw een erin gestoken satépen er schoon uit komt. Bak de cake niet te lang. Hij moet nog een beetje sappig en spekkig blijven en nauwelijks korstjes hebben.
8. Stort de cake op een rooster en laat hem goed afkoelen.
9. Als de cake in het midden heel sterk gerezen is en aan de zijkanten wat minder, snijd de middenbovenkant er dan vanaf. De bedoeling is dat je er mooie (bijna) vierkante plakjes van kunt snijden.
10. Snijd de cake in plakjes, die wat dunner zijn dan normaal. Bestrijk de helft van de plakjes met een lekker laagje lemoncurd. Dek af met de resterende plakjes.
11. Snijd alle cakegebakjes diagonaal door, zodat je prachtige sandwiches krijgt. Het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier.

Tips:

1. In plaats van lemoncurd, kun je ook orangecurd gebruiken als beleg. Zie recept hierboven.
2. Je kunt de cake makkelijk een dag van tevoren al maken. Bewaar hem na afkoeling afgedekt buiten de koelkast. Vorm de





sandwiches liefst pas op de dag van de afternoon tea, al zijn de sandwiches een dag later ook nog lekker.

3. Ook de curd kun je een dag van tevoren al maken. Bewaar hem afgedekt in de koelkast.



Brownies

Voor 16 stuks:

- 200 gram pure chocolade
- 45 gram zachte roomboter
- 90 gram zachte plantaardige margarine
- 135 gram bloem
- 240 gram poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 40 gram cacao
- 3 eieren
- 1 ons walnoten, grof gehakt
- een beetje boter voor het invetten van de bakvorm

1. Verwarm de oven voor tot 175°C (conventionele oven).
2. Vet een vierkante bakvorm van ±29x29 cm in met boter.
3. Smelt de chocolade in de magnetron (half vermogen; een paar minuutjes. Roer af en toe. Laat de chocolade niet te heet worden) of au bain marie (verwarm een bodempje water in een pan. Plaats er een kom boven, die het water niet raakt en laat de chocolade hierin zachtjes smelten). Doe de chocolade over in een beslagkom.
4. Roer de boter en de margarine door de chocolade. Laat het mengseltje afkoelen tot lauw.
5. Klop één voor één de eieren door de chocolademassa. Maak er een luchtig geheel van.
6. Zeef de bloem, de poedersuiker, de vanillesuiker en de cacao boven de kom. Roer het geheel snel om. Hoe kouder het mengsel wordt, hoe moeilijker het roeren wordt. Browniebeslag is veel stijver dan gewoon cakebeslag.
7. Schep de walnoten door het browniebeslag.
8. Doe het beslag over in de bakvorm. Strijk de bovenkant glad.
9. Bak de koek 20 minuten in een oven van 175°C en daarna nog eens 15 à 20 minuten op 150°C. De bovenkant en de zijkanten zijn dan licht krokant. De binnenkant is nog een klein beetje ongaar: precies de juiste structuur! Test de gaarheid even met een satépen. Als er wat vochtige kruimeltjes aan blijven plakken, is het gebak klaar.
10. Verdeel de browniekoek, nog in de vorm, in 16 vierkante porties. Laat de brownies zo nog een kwartiertje afkoelen. Neem ze dan uit de vorm en serveer ze meteen of laat ze nog iets kouder worden op een rooster alvorens ze voor later gebruik te verpakken.

Tips:

1. Je kunt de brownies ook kleiner snijden als je dat wilt.
2. Het is tegenwoordig helemaal hip om kleine brownies te serveren als lolly's, dus met een stokje erin gestoken.
3. Brownies kun je makkelijk een paar dagen, strak ingepakt, buiten de koelkast bewaren.
4. Serveer brownies ook eens (halfwarm) als dessert met een bolletje vanille-ijs.
5. Vierkante bakvormen zijn te koop in gespecialiseerde kook- en bakwinkels of op internet.





- 16 à 20 dunne sneetjes vierkant krentenbrood
- 200 gram zachte roomboter
- 80 gram poedersuiker
- 4 eetlepels Grand Marnier

Krentenbroodsandwiches met Grand Marnier-boter

Bij een afternoon tea serveer je hartige sandwiches. Dat is traditie. Om je afternoon tea helemaal af te maken, kun je er ook nog zoete sandwiches bij serveren. Deze krentenbroodsandwiches bijvoorbeeld.

1. Klop een luchtige boter van de roomboter, de poedersuiker en de Grand Marnier. Proef en voeg eventueel nog wat poedersuiker en/of Grand Marnier toe.
2. Snijd de korstjes van het krentenbrood. Zorg er daarbij voor dat er mooie vierkante sneetjes ontstaan.
3. Besmeer de helft van de sneetjes met een genereuze laag Grand Marnier-boter. Dek af met de resterende sneetjes.
4. Snijd de boterhammetjes diagonaal door. Snijd de driehoekjes daarna nog een keer door, zodat je mini-sandwiches krijgt. Het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier.
5. Leg de sandwiches op een schaal en dek deze tot gebruik goed af. Bewaar de sandwiches buiten de koelkast.

Tips:

1. Je kunt de Grand Marnier-boter de dag van tevoren al bereiden. Bewaar hem buiten de koelkast, zodat hij lekker smeugig blijft. Smeer de sandwiches pas de middag voor de afternoon tea.
2. Wil je deze sandwiches ook serveren in de kersttijd, vervang het krentenbrood dan door de heerlijke Italiaanse panettone. Snijd hiervan grote ronde plakken, die je vervolgens besmeert en halveert of in kwartjes snijdt.





Suggesties voor gerechtjes om van je afternoon tea een high tea te maken

Vaak willen enthousiaste thuis-koks hun afternoon tea nog wat extra's meegeven: ze willen er een echte high tea van maken. Dat kan door er een (liefst warm) hartig gerechtje aan toe te voegen. Geef het hapje als een voorgerecht. Hou de porties klein; serveer soep bijvoorbeeld in een koffiekopje.

Omdat de maaltijd dan nog omvangrijker wordt, adviseren we bij een high tea niet meer dan 1 scone per persoon te serveren. Dat is dan per definitie een zoete scone.

Welk gerechtje moet je nu kiezen voor je high tea? Waarschijnlijk heb je zelf wel een recept van een luchtige quiche, een hartverwarmend soepje of een romig pasteitje dat geschikt is voor een high tea. Daarom geven we in dit boek geen recepten. Om je op ideeën te brengen willen we wel wat suggesties doen. Zou je graag de recepten voor een aantal van de voorgestelde hapjes willen hebben, ga dan naar de site van Menu op Maat. Daar kun je ze allemaal bestellen.

- Ciabatta met een warm ei-ham-olijf-mengsel (heerlijk voor een echte Paas-high tea)
- Engelse meat pies, deegflapjes met een aardappel-rundvleesvulling
- Groninger mosterdsoup met spekjes en prei
- Italiaanse zomergroentensoup met verse pasta
- Warm geserveerde kerstkrans met gehakt (voor een Kerst-high tea)
- Limburgse preisoep met gerookte zalm
- Minipasteitjes gevuld met roerei met gerookte zalm (Pasen)
- Minipasteitjes gevuld met roerei met imitatiekaviaar (Pasen)
- Kleine omeletjes met Hollandse garnalen en peterselie
- Minipasteitjes met kalfsragout of kippenragout (of alleen een schaalpje met ragout, geserveerd met een krokante bladerdeegstengel)
- Romige doperwtjessoep met verse kruiden
- Saucijzenbroodjes met amandelgehakt, lamsgenhakt met venkelzaadjes of Mediterraan gehakt
- Saucijzenbroodletter (voor een Sinterklaas-high tea)
- Sherrybouillon met omeletruitjes en garnalen
- Runderbouillon met mader en sherry gevuld met minisoesjes
- Soep van geroosterde tomaten en puntpaprika's
- Soufflétaart met katenspek en bieslook
- Toast met gerookte zalm en spiegelei
- Viskroketjes



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>