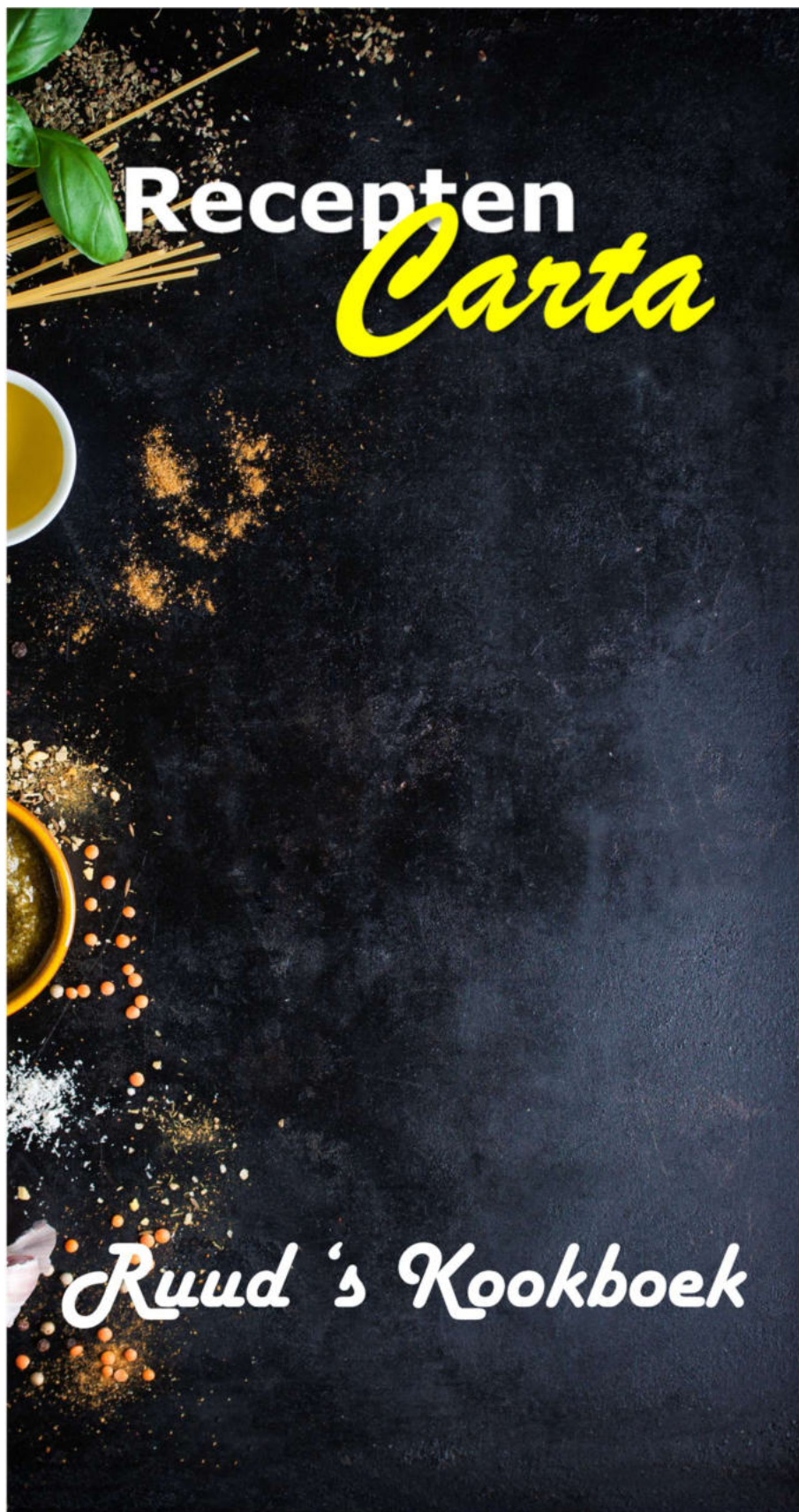




***Koude hapjes
(Carta2008-Otto)***

Inhoudsopgave.

1. Boekweitblini's met gerookte zalm
2. Brood met lente-uitjes
3. Broodmandjes met gerookte zalm
4. Chorizo- tomatensalsa
5. Dhal
6. Drie in-de-pan met peer en blauwe kaas
7. Gefrituurde kaasravioli
8. Gemengde kroepoek
9. Gerookte-forelsandwiches
10. Geroosterde honingpinda's
11. Groene Mexicaanse salsa
12. Groentechips
13. Groentefrittata met hummus en zwarte olijven
14. Guacamole
15. Indiase yoghurtbroodjes
16. Kaaskoekjes
17. Kaasspread met kappertjes en basilicum
18. Kaasstengels
19. Kerrienoten
20. Kerstomaat-bocconcinitaartjes
21. Kippenleverparfait
22. Komkommerbakjes met Thaise biefstuksalade
23. Krokante Aziatische rijstvermicellipannenkoekjes
24. Krokante broodrepen
25. Kruidenkaasrol
26. Kruidige Lavash
27. Loempia's met mandarijn en eend
28. Maismuffins
29. Mexicaanse hapjes
30. Minipizza's
31. Minnifrittata's
32. Olijventapenade
33. Oranje zoete-aardappelpartjes
34. Parmezaanse-kaaswafels
35. Parmezaanse bladerdeegstengels
36. Pittige kip-goujons
37. Pittige pappadums
38. Pittige sojacrackers
39. Salsa van geroosterde groente
40. Torillila shards
41. Vietnamese garnalenloempia's
42. Vietnamese loempia's
43. Warme artisjokdip
44. Warme kaasdip
45. Warme krab-citroendip

Boekweitblini's met gerookte zalm

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

Ingrediënten

voor ca. 40 blini's

zakje gedroogde gist á 7 g

wat suiker

2,5 dl warme melk

100 g boekweitmeel

60 g bloem

2 eieren, gesplitst

20 g boter

0,8 dl olie

150 g crème fraîche

300 g gerookte zalm, in 2 cm brede reepjes

50 g zalmkuit

verse takjes dille, voor de garnering

Bereiding

Doe de gist en suiker in een kleine kom en roer er geleidelijk de melk door. Zeef boven een grote kom het boekweitmeel en de bloem en maak in het midden een kuiltje. Doe de eidooiers en het melkmengsel in het kuiltje en klop alles tot een egaal en glad mengsel. Dek het af en laat het op een warme plaats 45 minuten rijzen.

Smelt de boter, roer hem door het gerezen deeg en voeg zout en peper toe. Klop de eiwitten in een droge, schone kom met een elektrische mixer tot er zachte pieken ontstaan. Schep een derde van de eiwitten losjes door het beslag. Schep daarna de rest erdoorheen tot alles zich net mengt.

Verwarm 1 el van de olie in een grote koekenpan op matig vuur. Schep voor elke blini steeds 1/2 el beslag in de pan en bak de blini's 1 minuut tot er aan de bovenkant belletjes verschijnen. keer ze om en bak dan de andere kant 30 seconden (de blini's moeten goudbruin zijn). Herhaal dit en bak zo ca. 40 blini's (doe indien nodig meer olie in de pan). laat de blini's helemaal afkoelen.

Verdeel over elke blini 1 tl crème fraîche en leg er een reepje gerookte zalm op. Schep er tot slot 1/4 tl zalmkuit op, garneer met een takje dille en serveer.

Brood met lente-uitjes

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

Ingrediënten

voor 40 broodjes

2 tl olie

180 g lente-uitjes, in dunne ringetjes

1 teentje knoflook, geperst

1/2 tl geraspte verse koriander

200 g bloem

olie, om in te bakken

Bereiding

Verwarm de olie in een koekenpan, voeg de lente-uitjes, knoflook en gember toe en bak alles in 2-3 minuten zacht.

Meng in een kom de bloem met 1 tl zout. Roer het uimengsel en de gehakte koriander erdoor en roer er dan heel geleidelijk 2,5 dl kokend water door. Stop wanneer er een luchtig deeg is ontstaan. Kneed het deeg 1 1/2 - 2 minuten met met bloem bestoven handen tot het glad is. Dek het af met plasticfolie en laat het 30 minuten rusten. Haal stukjes ter grootte van een walnoot van het deeg en rol die uit tot dunne ovalen.

Vul een grote koekenpan met een laag olie van 2 cm en verhit deze op matig vuur (wacht tot de olie begint te glanzen) Doe 2-3 broodjes tegelijk in de olie en bak ze aan elke kant 25-30 seconden, tot ze krokant en goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm.

Broodmandjes met gerookte zalm

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

Ingrediënten

voor 24 broodmandjes

250 g gerookte zalm
1 gesneden witbrood
0,6 dl olijfolie
90 g mayonaise
2 tl extra virgine olijfolie
1 tl wittewijnazijn
1 tl fijngehakte verse dille
3 tl mierikswortel
3 el zalmkuit
verse takjes dille, voor de garnering

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180C. Snijd de zalm in reepjes van 2 cm breed. Gebruik een deegroller om het brood 1 mm dik te maken en steek er met een uitsteekvorm van 7 cm doorsnee 24 rondjes uit. Bestrijk bijde zijden van de rondjes met olie en druk ze in de bakjes van twee grote muffinbakblikken met elk twaalf bakjes. bak de rondjes 10 minuten tot ze knapperig zijn en laat ze dan afkoelen.

Roer in een kom de mayonaise, extra virgine olijfolie, wijnazijn, dille en mierikswortel door elkaar tot alles goed is gemengd.

Leg in elk afgekoeld broodmandje een reep zalm. Schep er 1 tl van het mayonaisemengsel op en leg daarop 1/2 tl zalmkuit. Garneer met dille en serveer.

Chorizo- tomatensalsa

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

Ingrediënten

2 el olijfolie
250 g chorizo, fijngehakt
4 teentjes knoflook, fijngehakt
4 kleine stengels bleekselderij, fijngehakt
2 laurierblaadjes
1 rode ui, gesnipperd
2 tl zoet paprikapoeder
6 rijpe tomaten, ontveld en zonder zaadjes, in stukjes
2 el tomatenpuree
2 blikken maïskorrels á 130 g , uitgelekt
50 g verse koriander, grof gehakt
1 el suiker

Bereiding

Verhit de olie in een grote koekenpan. Doe de chorizo, knoflook, bleekselderij, laurierblaadjes, ui en het paprikapoeder in de pan en bak alles al roerend 10 minuten op matig vuur.

Doe de tomaten, tomatenpuree en maïs erbij en bak het geheel nog 5 minuten op hoog vuur, tot de tomaten zacht zijn en het mengsel dik is.

Haal de pan van het vuur en roer de koriander en suiker door het tomatenmengsel. Breng de salsa op smaak met peper en zout en serveer hem warm.

Voor 3 kopjes

Dhal

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

Ingrediënten

voor 3 kopjes

250 g rode linzen, afgespoeld
1/4 tl gemalen kurkuma
1 el olie
1 el komijnzaadjes
1/2 tl bruine mosterdzaadjes
1 ui, gesnipperd
1 el geraspte verse gember
2 lange groene chilipepers, zonder zaadjes en fijnggehakt
0,8 dl citroensap
2 el fijngehakte verse koriander

Bereiding

Doe 7,5 dl koud water in een pan, voeg de linzen toe en breng het water aan de kook. Draai het vuur laag en roer de kurkuma door de linzen. Laat alles afgedekt 20 minuten zachtjes koken tot de linzen zacht zijn.

Verhit de olie in een koekenpan op matig vuur en rooster de komijn- en mosterdzaadjes 5-6 minuten, tot de zaadjes openknappen. Voeg de ui, gember en chilipoeder toe en bak ze 5 minuten, tot de ui goudbruin is. Doe de linzen en 1,25 dl water erbij en breng het geheel op smaak met zout. Draai het vuur laag en laat alles 10 minuten zachtjes koken. Schep alles in een kom, roer het citroensap erdoor en garneer het met koriander.

Drie in-de-pan met peer en blauwe kaas

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

Ingrediënten

voor 36 stuks

130 g zelfrijzend bakmeel
2 eieren, los geklopt
1,25 dl melk
2 el fijngehakte verse peterselie
2 tl fijngehakte salie

Toplaag met peer en blauwe kaas:

100 g blue castello of andere romige blauwe kaas
80 g roomkaas
2 tl cognac
1 grote rijpe peer
30 g geroosterde walnoten, fijngehakt
1/2 citroen
30 g bieslook, in sprietjes van 3-4 cm

Bereiding

Zeef het bakmeel boven een kom en maak in het midden een kuiltje. Meng de eieren en melk en voeg dit in delen toe aan het meel. Meng alles goed. Voeg peterselie, salie, zout en peper toe en klop alles tot een glad beslag.

Verwarm een koekenpan op matig vuur en spuit er bakolie uit een spuitbus in. Schep flinke theelepels van het beslag in de pan. Druk het beslag plat tot cirkels van 5 cm. en bak ze tot er aan de bovenkant belletjes verschijnen. Keer ze om en bak de andere kant bruin. Laat ze afkoelen.

Voor de toplaag: klop de kaassoorten en cognac glad en breng het mengsel op smaak met peper. Snijd de peer doormidden, verwijder het klokhuis en schil één helft. Snijd alleen deze halve peer in blokjes van 5 mm. Roer de blokjes peer en de walnoten door het kaasmengsel. Snijd de ongeschilde halve peer in de lengte in dunne schijven en snijd elke schijf in driehoekjes van 2 cm, met aan één kant nog wat schil.. Knijp wat citroensap uit over de stukjes peer, zodat ze niet verkleuren.

Schep op elk gebakken deeggrondje 1tl kaas-peermengsel. Leg daarop 3 driehoekjes peer en garneer met bieslook.

Gefrituurde kaasravioli

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor ca. 30 stuks

olie, om in te frituren

300 g verse kaasravioli (zie Opmerkingen)

Opmerkingen: heerlijk met groene mexicaanse salsa.

Als u geen verse ravioli in 'vellen' kunt vinden, kunt u ook losse losse ravioli gebruiken.

Bereiding

Vul een diepe pan met dikke bodem of een frituurpan voor een derde met olie en verhit deze tot 180C, of tot een stukje brood in de olie in 15 seconden bruin kleurt. Frituur de ravioli in porties goudbruin.

Haal de ravioli uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze met zout en versgemalen zwarte peper en serveer ze warm.

Gemengde kroepoek

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

Ingrediënten

voor een grote kom

olie, om in te frituren

16 cassavecrackers, in kleinstukjes

16 ronde wontonvellen

16 stukjes kleine ongebakken garnalenkroepoek

1 vel geroosterde nori (gedroogd zeewier), in reepjes

Bereiding

Vul een diepe pan met dikke bodem of een frituurpan voor een derde met olie en verhit deze tot 180C, of tot een stukje brood in de olie in 15 seconden bruin kleurt.

Frituur de cassavestukjes tot ze krokant zijn, schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe hetzelfde met de wontonvellen en de garnalenkroepoek.

Laat alles afkoelen, schep de kroepoek door elkaar en strooi dan de nori eroverheen.

Gerookte-forelsandwiches

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor 48 sandwiches

24 dunne sneetjes bruinbrood
zachte roomkaas
1 grote komkommer, in flinterdunne plakjes
400 g gerookte forel
2 el grof gehakte verse dille
citroenpartjes, voor de garnering

Bereiding

Besmeer het brood met de roomkaas en leg op de helft van de sneetjes brood een enkele laag komkommer. Verdeel de forel over de komkommer en leg de andere sneetjes brood erbovenop. Snijd de korsten van het brood en snijd elke sandwich in 4 driehoekjes.

Leg de sandwiches met de lange kant naar beneden in een piramidevorm op een schaal. Besmeer één kant van de piramide met zachte roomkaas en bestrooi die met dille. Garneer met citroen.

Geroosterde honingpinda's

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor 2 1/2 kopje

350 g ongebrande gedopte pinda's
180 g honing
1 1/2 tl Chinees vijfkruidenpoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150C.

Meng de ingrediënten in een kleine pan en verwarm alles op een laag vuur.

Verdeel de pinda's over een grote bakplaat die u heeft bedekt met bakpapier. bak ze in 5 - 20 minuten goudbruin en laat ze voor het serveren afkoelen.

Bewaren: luchtdicht afgesloten blijven de geroosterde honingpinda's 1 week goed.

Groene Mexicaanse salsa

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

Ingrediënten

voor 2 kopjes

300 g tomatillo's uit blik, uitgelekt (zie Opmerking)

1 kleine ui, gesnipperd

1 jalapenoepier, fingeht

3 teentjes knoflook, geperst

2 el gehakte verse koriander

1-2 tl limoensap

Opmerking: tomatillo's zien eruit als groene tomaten en hebben een papierachtige schil. ze worden veel gebruikt in de mexicaanse keuken.

Bereiding

Doe de tomatillo's, ui, jalapenoepier, knoflook en 1 el koriander in een keukenmachine en maal alles tot een gladde massa. Roer er de limoensap naar smaak door. Voeg de rest van de koriander toe en schep die goed door de dip.

Groentechips

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

Ingrediënten

voor 48 stuks

30 g boter
2 sjalotjes, in stukjes
500 g kippenlever, schoongemaakt
0,6 dl slagroom
1 el cognac
48 Melba-toastjes
8 kleine augurken, in dunne diagonale plakjes

Bereiding

Smelt de boter in een grote koekenpan op matig vuur, voeg de sjalotjes toe en bak ze al roerend in 4-5 minuten zacht en glazig. Schep ze met een schuimspaan in een keukenmachine.

Bak de kipenlevers in porties in dezelfde pan al roerend 4-5 minuten op hoog vuur. Ze moeten aan de buitenkant dichtgeschroeid zijn, maar aan de binnenkant nog roze en zacht zijn. Doe ze in de keukenmachine met 2 el van het bakvet, de room, cognac en wat zout en peper. Maal alles in 4-5 minuten glad. Druk het door een fijne zeef om klontjes te verwijderen, schep het in een kom en dek af met plasticfolie. Zet het minstens 4 uur in de koelkast.

Schep voor het serveren 1 tl parfait op elk toastje en garneer met een schijfje augurk. U kunt het parfait ook in het kommetje opdienen en uw gasten zelf de toastjes laten smeren.

Tip: u kunt het parfait maximaal 3 dagen van tevoren maken. Bewaar het dan luchtdicht afgesloten in de koelkast. Smeer de toastjes niet langer dan 30 minuten voor gebruik.

Groentefrittata met hummus en zwarte olijven

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

Ingrediënten

voor 30 stuks

2 grote rode paprika's
600 g oranje zoete aardappelen, in plakjes van 1 cm
0,6 dl olijfolie
2 preien, in dunne ringen
2 teentjes knoflook, geperst
250 g courgettes, in dunne plakken
500 g aubergines, in plakken van 1 cm
8 eieren losgeklopt
2 el fijngehakte vers basilicum
130 g geraspte parmezaanse kaas
200 g hummus
zwarte olijven, zonder pit, gehalveerd, voor de garnering

Bereiding

Snijd de paprika's in grove stukken en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Leg de stukken met het vel naar boven onder een hete grill tot de schil zwart wordt. Laat ze in een plastic zak afkoelen en verwijder het vel.

Kook de aardappelen in 4-5 minuten in een pan met kokend water zacht. Giet af.

Verhit op matig vuur 1 el olie in een koekenpan met een doorsnede van 23 cm. Roerbak de prei en knoflook 1 minuut, voeg de courgette toe en bak 2 minuten. Haal alles uit de pan.

Verwarm de rest van de olie en bak de aubergine in porties aan elke kant in 2 minuten goudbruin. Verdeel de helft van de aubergine over de bodem van de koekenpan en verdeel daar het preimengsel over. Leg daarop de geroosterde paprika, de rest van de aubergine en de aardappelen.

Doe eieren, basilicum, parmezaanse kaas en peper in een kom en meng goed. Giet dit over de groente en bak alles 15 minuten op zacht vuur. Zet de pan 2-3 minuten onder een hete grill tot de frittata goudbruin en gaar is. Laat hem afkoelen leg hem op een bord, snijd de randen bij en snijd hem in 30 blokjes. Schep op elk blokje een toefje hummus en garneer met een halve olijf.

Guacamole

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

Ingrediënten

voor twee kopjes

2 grote rijpe avocado's
2 el limoensap
1 tomaat, zonder zaadjes en fijngesneden
1 rode chilipeper, fijngehakt
2 el gesnipperde rode ui
1 1/2 el zure room
1 1/2 el gehakte verse koriander
1 el olijfolie
1/2 tl gemalen komijn
snufje cayennepeper

Bereiding

Doe de avocado's en het limoensap in een grote kom en prak ze door elkaar. Roer de tomaat, chilipeper, ui, koriander, zure room, olijfolie en komijn erdoor en breng de guacamole op smaak met cayennepeper en zout en peper.

Schep de dipsaus in een kommetje en bestrooi hem met cayennepeper.

Indiase yoghurtbroodjes

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor 24 stuks

1 pak naan-broodmix van 280 g
2 lente-uitjes, gesnipperd
250 g yoghurt
1 el nigella (kalonji of 'zwarte komijn')

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190C.

Doe de broodmix en de gesnipperde lente-uitjes in een kom en maak volgens de aanwijzingen op de verpakking het deeg.

Verdeel het deeg in 4 porties en verdeel elke portie in 6 stukken. Bestuif het werkblad met bloem en rol elk stuk uit tot een rondje van 5 cm.

Leg de rondjes op licht ingevette bakplaten en verdeel over elk rondje 1 tl yoghurt. Bestrooi ze met nigella en laat ze 5 minuten staan. Bak de broodjes in 15 minuten goudbruin en knapperig.

Kaaskoekjes

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor ca. 40 koekjes

130 g bloem
2 el zelfrijzend bakmeel
1 tl kerriepoeder
130 g boter
50 g geraspte parmezaanse kaas
90 g geraspte belegenkaas
20 g verkruimelde blauwe kaas
1 el citroensap
30 g geraspte parmezaanse kaas extra

Bereiding

Doe de bloem, het bakmeel, het kerriepoeder en de boter in een keukenmachine en meng alles tot een mengsel dat eruitziet als broodkruim.

Roer de kaassoorten en het citroensap erdoor en maak dan een bal van het mengsel.

Maak van de bal een rol van 30 cm lang, Wikkel deze in plasticfolie en leg hem 1 uur in de koelkast. Snijd hem in 5 mm dikke plakken en druk die indien nodig weer in vorm. Verwarm de oven voor op 200C.

Leg de plakken op een met bakpapier beklede bakplaat (laat voldoende tussenruimte over, want de koekjes worden nog wat groter). Bestrooi ze met parmezaanse kaas en bak ze 15 minuten, tot de koekjes goudbruin zijn. laat ze op de bakplaten afkoelen.

Kaasspread met kappertjes en basilicum

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

Ingrediënten

voor 1 1/4 kopje

250 g zachte roomkaas

50 g geraspte parmezaanse kaas

1 1/2 el kappertjes, afgespoeld, drooggedept en grof gehakt

1 1/2 el fijngehakt vers basilicum

Bereiding

Doe de roomkaas in een kom en schep er met een houten lepel de parmezaanse kaas door. voeg de kappertjes en het basilicum toe en breng alles op smaak met peper en zout. Laat de spread 1 uur in de koelkast op smaak komen.

Kaasstengels

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

Ingrediënten

Voor 30 stengels

150 g bloem

100 g ongezoute koude boter, in stukjes

100 g geraspte gruyère

1 el fijngehakte verse oregano

1 eidooier

1 el grof zeezout

Bereiding

Leg op 2 bakplaten bakpapier. Doe de bloem en boter in een keukenmachine en laat die steeds kort draaien tot het mengsel eruitziet als broodkruim. Doe de gruyère en oregano erbij en meng alles nog 10 seconden. Voeg de eidooier en ca. 1 el water toe en meng het geheel tot een samenhangend deeg.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Maak van 2 el deeg een balletje en rol die uit tot een stengel van ca. 12 cm lang. Leg de stengel op een van de bakplaten en herhaal deze werkwijze met de rest van het deeg. Dek de stengels af met plasticfolie en zet ze 15-20 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200C.

Bestrijk de stengels licht met water, bestrooi ze met zeezout en bak ze in 10 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen op een rooster en serveer ze dan met een dipsaus of als onderdeel van een antipastoschotel.

Bewaren: luchtdicht afgesloten blijven de kaasstengels een week goed.

Kerrienoten

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor 4 1/2 kopje

500 g gemengde noten (amandelen, paranoten, pecannoten, macadamianoten, cashewnoten)

1 eiwit

2 el kerriepoeder

1 tl gemalen komijn

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150C. Verdeel de noten in een enkele laag over een bakplaat en rooster ze 10 minuten.

Klop het eiwit tot het schuimig is. Voeg de noten, het kerriepoeder, de komijn en 1 tl zout toe en schud alles door elkaar. Zet het nog 10-15 minuten in de oven en laat het dan afkoelen.

Kerstomaat-bocconcinitaartjes

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

Ingrediënten

voor 30 stuks

250 g bloem

120 g koude boter, in stukjes

1 ei

vulling:

300 g kerstomaten, in vieren

2 el olijfolie

1 teentje knoflook, geperst

200 g bocconcini (mozzarellabolletjes), in vieren

80 g Kalamata-olijven, in stukjes

1 el extra virgine olijfolie

1 el gescheurd vers basilicum

olie, om in te frituren

30 kleine verse basilicumblaadjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200C en vet 30 bakjes in een mini-muffinbakblik in.

Zeef de bloem en wrijf de boter er met uw vingertoppen door tot het mengsel eruitziet als fijn broodkruim. Maak in het midden een kuiltje en doe daar het ei in. meng alles met een mes tot het geheel zich in korrels bind. Voeg eventueel koud water toe. Maak een bal van het deeg, wikkel het in plasticfolie en laat 30 minuten rusten.

Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier uit tot het 2 cm dik is. Steek er met een uitsteekvorm van 6 cm doorsnee 30 rondjes uit. Leg in elk muffinbakje een lapje deeg en prik met een vork gaatjes in de bodem. Bak ze 6 minuten tot het deeg droog en goudbruin is. Laat afkoelen.

Voor de vulling: verwarm de oven voor op 200C. Meng in een braadslee tomaten, olijfolie en knoflook en bak alles in 15 minuten goudbruin. Laat afkoelen. Voeg bocconcini, olijven, olijfolie, basilicum en zout en peper toe en schud alles om. Vul een pan voor een derde met olie en verhit deze tot 180C, of tot een stukje brood in de olie in 15 seconden bruin kleurt. Frituur de basilicumblaadjes in porties 30 seconden tot ze krokant zijn. Laat ze uitlekken. Schep het groentemengsel in de deegbakjes en garneer met een basilicumblaadje.

Kippenleverparfait

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

Ingrediënten

voor 48 stuks

30 g boter
2 sjalotjes, in stukjes
500 g kippenlever, schoongemaakt
0,6 dl slagroom
1 el cognac
48 Melba-toastjes
8 kleine augurken, in dunne diagonale plakjes

Bereiding

Smelt de boter in een grote koekenpan op matig vuur, voeg de sjalotjes toe en bak ze al roerend in 4-5 minuten zacht en glazig. Schep ze met een schuimspaan in een keukenmachine.

Bak de kipenlevers in porties in dezelfde pan al roerend 4-5 minuten op hoog vuur. Ze moeten aan de buitenkant dichtgeschroeid zijn, maar aan de binnenkant nog roze en zacht zijn. Doe ze in de keukenmachine met 2 el van het bakvet, de room, cognac en wat zout en peper. Maal alles in 4-5 minuten glad. Druk het door een fijne zeef om klontjes te verwijderen, schep het in een kom en dek af met plasticfolie. Zet het minstens 4 uur in de koelkast.

Schep voor het serveren 1 tl parfait op elk toastje en garneer met een schijfje augurk. U kunt het parfait ook in het kommetje opdienen en uw gasten zelf de toastjes laten smeren.

Tip: u kunt het parfait maximaal 3 dagen van tevoren maken. Bewaar het dan luchtdicht afgesloten in de koelkast. Smeer de toastjes niet langer dan 30 minuten voor gebruik.

Komkommerbakjes met Thaise biefstuksalade

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

Ingrediënten

voor 24 bakjes

4 komkommers
olie, om in te bakken
250 g biefstuk van de haas
1/2 rode ui, gesnipperd
20 verse muntblaadjes, fijngehakt
1 el fijngehakte verse koriander
1 1/2 el vissaus
1 1/2 el limoensap
1 scherpe chilipeper, zonder zaadjes en fijngehakt
1 tl geraspte palmsuiker of bruine basterdsuiker
kleine korianderblaadjes, voor de garnering

Bereiding

Snijd de uiteinden van de komkommers, maar schil de komkommers niet.
Snijd elke komkommer in 2 cm dikke plakken (u moet er in totaal 24 hebben).
Scheep met een meloenbolletjeslepel de kern uit elke plak zodat er bakjes vruchtvlees overblijven.

Verwarm een grote koekenpan op hoog vuur en bestrijk hem licht met olie.
Bestrooi het vlees met zout en peper, leg het in de pan en bak het 1 1/2 - 2 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte (de biefstuk moet rood blijven).
Laat het vlees 5 minuten rusten en snijd het dan tegen de draad in in dunne plakjes. Snijd elk plakje in 5 cm grote blokjes en doe die in een kom.

Voeg de ui, munt en koriander toe en meng alles goed. Meng vissaus, limoensap, chilipeper en suiker en roer tot de suiker is opgelost. giet dit mengsel over het vlees en scheep alles goed door elkaar. Vul elk komkommerbakje met de biefstuksalade en garneer met koriander.

Tip: u kunt de bakjes een dag van tevoren maken. Wikkel ze meteen in plasticfolie, zodat ze niet uitdrogen en bewaar ze luchtdicht afgesloten. Ook het vlees kan een dag van tevoren worden gebakken, maar snijd het pas vlak van tevoren.

Krokante Aziatische rijstvermicellipannenkoekjes

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

Ingrediënten

150 g gedroogde rijstvermecelli
20 g gehakte verse koriander
3 lente-uitjes, in dunne ringetjes
1 kleine rode chilipeper, fijngehakt
1 stengel citroengras, alleen het witte deel, fijngehakt
1 teentje knoflook, geperst
olie om in te bakken

Bereiding

Doe de rijstvermicelli in een kom en giet er zo veel kokend water over tot hij onderstaat. Laat de rijstvermiceli 5 minuten staan tot hij gaar is en spoel hem dan af met koud water. Laat hem uitlekken en dep hem droog met keukenpapier.

Doe de rijstvermicelli, koriander, lente-uitjes, chilipeper, het citroengras en de knoflook in een kom, breng het geheel op smaak met zout en schep het goed door elkaar.

Verhit de olie in een pan met dikke bodem. Bak 2 el van het mengsel kort in de hete olie en druk het tijdens het bakken plat met een spatel. Bak het tot het aan beide kanten krokant en goudbruin is. Laat de pannenkoekjes uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.

Voor ca. 25 pannenkoekjes

Krokante broodrepen

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor ca. 50 repen

2 el zoete chilisaus
1 el pindaolie
1 turks brood

Bereiding

Meng de chilisaus en pindaolie.

Snijd het brood doormidden en bestrijk de onder- en bovenkant met het chili-oliemengsel.

Leg het brood op een bakplaat en zet het 1-2 minuten onder de gril tot het krokant en goudbruin is. Snijd het in 2 cm dikke repen.

Kruidenkaasrol

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

Ingrediënten

voor een rol van 30 cm lang

500 g zachte roomkaas

1 el citroensap

1 teentje knoflook, geperst

2 tl gehakte verse tijm

2 tl gehakte verse dragon

1 el gehakte verse peterselie

50 g verse bieslook, in stukjes geknipt

Bereiding

Doe de roomkaas in een grote kom en maak hem met een elektrische mixer zacht en romig. Roer het citroensap en de knoflook erdoor.

Meng in een aparte kom de tijm, dragon en peterselie.

Bekleed een vorm van 20 x 30 cm met folie. Verdeel het bieslook over de bodem van de vorm en schep het roomkaasmengsel erop. Verdeel het mengsel met een spatel voorzichtig in de vorm (probeer alles zo goed mogelijk te verdelen). Strooi tot slot het kruidenmengsel gelijkmatig over de bovenkant.

Til de folie uit de vorm en leg het geheel op een werkblad. maak een rol van de kaas (begin daarmee aan een lange kant). Dek de rol af, leg hem op een bakplaat en zet hem minstens 3 uur, maar het liefst een hele nacht, in de koelkast.

Kruidige Lavash

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

Ingrediënten

voor ca. 48 punten

1, 25 dl olijfolie
3 teentjes knoflook, geperst
6 sneetjes lavash (brood)
2 tl grof zeezout
2 tl gedroogde gemengde italiaanse kruiden

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180C.

Verwarm de olie en knoflook in een kleine steelpan op laag vuur tot de olie warm is en de knoflook geurt, maar niet bruin is.

Bestrijk het brood aan beide zijden met de knoflookolie en snijd elke snee in acht punten. Leg deze naast elkaar op bakplaten en bestrooi de bovenkant met het zeezout en de kruiden. Bak ze 8-10 minuten, tot de punten knapperig zijn.

Loempia's met mandarijn en eend

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

Ingrediënten

voor 24 loempia's

1 Chinese gebraden eend
24 kleine Vietnamese rijstvelletjes
3 mandarijnen, in partjes
20 g verse munt
60 g verse bieslook, in sprietten van 3-4 cm
2 el hoisinsaus
2 el verse mandarijnsap

Bereiding

Haal het vlees en de huid van de eend en scheur het in stukjes van 1 x 3 cm.

Werk met één rijstvel tegelijk. Week elk vel kort in koud water tot het zacht is en leg het op een droge theedoek. Leg 2-3 stukjes eend op de zijde van het vel die het dichtst bij u ligt. Leg daarop 2 partjes mandarijn, 3 muntblaadjes en een paar sprietjes bieslook. Vouw het vel over de vulling heen en vouw de zijkanten naar binnen. Rol het rijstvel stevig op tot een loempiaatje.

Meng in een kom de hoisinsaus en het mandarijnensap en serveer deze dip bij de loempia's. Serveer ze meteen, omdat ze uitdrogen als ze te lang blijven liggen.

Maïsmuffins

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

Ingrediënten

voor 12 muffins

300 g zelfrijzend bakmeel
80 g maïsmeel
2,5 dl melk
130 g boter, gesmolten
2 eieren, losgeklopt
130 g maïskorrels uit blik, uitgelekt
2 lente-uitjes, gesnipperd
60 g geraspte belegen kaas

Bereiding

Verwarm de oven voor op 210°C en vet twee bakblikken met zes muffinbakjes van 1,25 dl in met boter. Zeef boven een grote kom het bakmeel maïsmeel en maak in het midden een kuiltje.

Meng in een aparte kom melk, boter, eieren, maïs, lente-uitjes, kaas en zout en peper. Giet dit mengsel bij het meel en schep alles met een metalen lepel door elkaar tot alle ingrediënten zich net binden. Meng het niet te lang - het mengsel moet wat klonterig blijven.

Schep het mengsel in de muffinvormpjes en bak de muffins in 20-25 minuten goudbruin. Laat ze 5 minuten staan en haal ze dan uit de vorm. Serveer ze gehalveerd, met boter of roomkaas. Warm of op kamertemperatuur zijn ze heerlijk.

Mexicaanse hapjes

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

Ingrediënten

voor 36 stuks

750 g kidneybonen, uitgelekt
1 tl gemalen komijn
2 el olijfolie
1/4 tl cayennepeper
1 avocado
1 teentje knoflook, geperst
2 el zure room
2 el limoensap
1 tomatenblokje, zonder zaadjes en fijn gehakt
2 el fijngehakte verse koriander
250 g ronde tortillachips

Bereiding

Doe de kidneybonen in een kom en stamp ze met een aardappelstamper fijn. Voeg de komijn toe. Verhit 1 1/2 el olie in een grote koekenpan, Voeg de cayennepeper en gestampte bonen toe en bak alles al roerend 2-3 minuten op matig vuur. Laat het afkoelen en zet het ca. 30 minuten in de koelkast.

Schep het vruchtvlees van de avocado in een keukenmachine. Doe de knoflook, zure room en 1 el van het limoensap erbij en pureer alles in een paar minuten tot een dikke, romige massa. Breng op smaak met zout en zet het in de koelkast.

Voor de salsa: meng tomaat, koriander, het restant van de olijfolie, en het citroensap, en zet het mengsel tot gebruik in de koelkast.

Leg voor het serveren 36 ronde tortillachips naast elkaar. Leg op elke chip 1 tl bonenpuree, daarop 1tl avocadocrème en daarop 1/2 tl tomatensalsa.

Tip: u kunt de bonenpuree 3 dagen van tevoren maken en de salsa maximaal 2 uur van tevoren. Maak de hapjes vlak voor het serveren af.

Minipizza's

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

Ingrediënten

voor 48 minipizza's

1/2 kleine rode paprika, fijngehakt
20 g gehakte verse peterselie
2 el gehakte verse oregano
100 g fijngehakte ham of salami
60 g geraspte belegen kaas
60 g tomatenpuree of pastasaus
8 velletjes bladerdeeg, ontdooid

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200C.

Meng de paprika, peterselie, oregano, ham of salami en kaas in een kom.

Maak van vier vellen bladerdeeg één groot vierkant vel en smeer de tomatenpuree of pastasaus erover uit (laat aan één kant een rand van 2 cm vrij). Verdeel het paprikamengsel erover en rol het deeg op met de vulling naar binnen (eindig bij de vrijgelaten rand). Bestrijk de rand licht met water en plak hem vast.

Snijd elke rol in 1 cm dikke rondjes, leg deze op ingevette bakplaten en bak ze in 20 minuten goudbruin.

Minnifrittata's

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

Ingrediënten

voor 12 frittata's

1 kg oranje zoete aardappelen
1 el olie
30 g boter
4 preien, alleen het witte deel, in dunne ringen
2 teentjes knoflook geperst
250 g feta, verkruimeld
8 eieren
1,25 dl room

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180C. Vet een bakplaat met 12 muffinbakjes van 1,25 dl in met olie of gesmolten boter. Knip rondjes uit bakpapier en leg deze op de bodem van elk bakje. Snijd de zoete aardappelen in kleine blokjes, kook of stoom ze of leg ze in de magnetron tot ze zacht zijn. Laat ze goed uitlekken en zet ze apart.

Verwarm de olie en boter in een koekenpan en bak de prei al roerend in 10 minuten zacht en goudbruin. Voeg de knoflook toe en bak deze nog 1 minuut mee. Laat alles afkoelen en schep er dan de feta en zoete aardappelen door. Verdeel het mengsel over de muffinbakjes.

Klop de eieren en room en breng dit mengsel op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Giet het eiermengsel in de muffinbakjes tot ze voor driekwart zijn gevuld. Druk de prei en aardappels voorzichtig aan en bak de frittata's 25-30 minuten, tot alles goudbruin en gestold is. Laat ze 5 minuten in de vorm staan, haal ze dan met een mes uit de vormpjes en laat ze op een rooster afkoelen.

Olijventapenade

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

Ingrediënten

400 g Kalamata-olijven zonder pit
2 teentjes knoflook, geperst
2 ansjovisfilets in olie, uitgelekt
2 el ingelegde kappertjes, afgespoeld en drooggedept
2 tl gehakte verse tijm
2 tl dijonmosterd
1 el citroensap
0,6 dl olijfolie
1 el cognac, naar wens

Bereiding

Doe de olijven, knoflook, ansjovis, kappertjes, tijm, dijonmosterd, het citroensap, de olijfolie en cognac in een keukenmachine en maal alles tot een gladde massa. Breng het op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Schep het mengsel in een schone, warme pot, bedek het met een laagje olijfolie en sluit de pot goed af. De tapenade blijft in de koelkast een week goed. Serveer hem op bruschetta of bij een meze-schotel.

Voor 1 1/2 kopje

Oranje zoete-aardappelpartjes

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor 6-8 personen

1,3 kg oranje zoete aardappelen, geschild en in partje van 6 x 2 cm
2 el olijfolie
1 el venkelzaadjes
1/2 tl cayennepeper
1 tl grof zeezout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200C.

Doe de aardappelpartjes in een grote braadslee en besprenkel ze met de olijfolie.

Stamp in een vijzel de venkel- en korianderzaadjes grof, en strooi ze samen met de cayennepeper en het zeezout over de aardappel en schep alles goed door elkaar. Bak de aardappelen ca. 30 minuten, tot ze bruin en knapperig zijn. Serveer ze warm.

Parmezaanse-kaaswafels

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 30 wafels.

130 g geraspte verse parmezaanse kaas
1 el bloem
2 el verse tijm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220C.

Leg op twee bakplaten bakpapier en teken met behulp van een uitsteekvorm van 7 cm doorsnee cirkels op het papier. Keer het papier om, met de getekende cirkels naar beneden.

Meng in een kom de kaas en bloem. Verdeel 2 tl van het mengsel over 3 - 4 cirkels op het papier (de cirkels moeten tot aan de rand bedekt zijn) en strooi wat tijm over elke cirkel.

Bak de wafels in delen ca. 3 minuten, tot de kaas gesmolten maar nog niet hard is. Keer de wafels met een spatel om en bak dan de andere kant nog 1 minuut, tot de wafels stevig en licht goudbruin zijn. haal ze van de pakplaat en leg ze op een deegroller of fles tot ze zijn afgekoeld. Herhaal deze werkwijze met het overgebleven kaas-bloemmengsel.

Parmezaanse bladerdeegstengels

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

Ingrediënten

voor 80 stengels

bladerdeeg, voldoende velletjes om in totaal 4 vierkanten

van ca. 20 cm te maken

50 g boter, gesmolten

170 g geraspte parmezaanse kaas

1 ei losgeklopt

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200C.

Maak van de velletjes bladerdeeg 4 vierkanten van ca. 20 cm. Bestrijk het deeg licht met de boter. Strooi over elk vel 25 g kaas en breng alles op smaak met zout en peper. Vouw elk vel dubbel door de bovenkant naar voren te klappen. Bestrijk de bovenkant van elk vel met wat ei en bestrijk dan elk vel met 2 el geraspte parmezaanse kaas. Breng alles tot slot op smaak met zout.

Snijd het deeg met een scherp mes in 1 cm dikke repen en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat. Houd tussen de repen steeds even veel ruimte vrij. Trek de uiteinden van het deeg uit, vouw de reep dubbel en draai beide helften dan een slag om elkaar heen. Bak ze 10 minuten in de oven tot ze licht gekleurd zijn.

Pittige kip-goujons

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor ca. 30 goujons

3 kipfilets

bloem, om de kip door te wentelen

olie, om in te frituren

1/2 tl gemalen kurkuma

1/2 tl gemalen koriander

1/2 tl gemalen komijn

1/2 tl chilipoeder

Bereiding

Snijd de kipfilets in dunne reepjes, wentel ze door de bloem en schud de overtollige bloem eraf.

Vul een diepe pan met dikke bodem voor een derde met olie en verhit deze tot 180C, of tot een stukje brood in de olie in 15 seconden bruin kleurt. Frituur de kipreepjes in porties 3 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en houd ze warm.

Meng de kurkuma, koriander, komijn, het chilipoeder en 1 tl zout. Wentel de kip-goujons door dit mengsel en schud de overtollige specerijen eraf.

Pittige pappadums

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

Ingrediënten

Voor een grote kom.

3 groene kardemomzaadjes
1,5 el korianderzaadje
1 el komijnzaadjes
2 kruidnagels
1 tl zwarte peperkorrels
1 laurierblaadjes, gekneusd
1 tl gemalen foelie
1/4 tl kaneel
snufje chilipoeder
olie om in te frituren
24 grote pappadums, in vieren gebroken

Bereiding

Rooster de kardemom-, koriander- en komijnzaadjes, kruidnagels, peperkorrels en het laurierblaadje 2-3 minuten in een droge koekepan op zacht vuur tot alles begint te geuren. Laat het mengsel 5 minuten afkoelen en maal het dan tot een fijn poeder. Roer de foelie, kaneel en het chilipoeder erdoor.

Vul een grote diepe pan voor een derde met olie en verhit hem tot 180C, of tot een stukje brood in de olie in 15 seconde bruin kleurt. Frituur de stukken pappadum met een paar tegelijk tot ze krokant en goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met het kruidenmengsel als ze nog heel zijn.

Pittige sojacrackers

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor 24 crackers

150 g bloem
70 g sojameel
1/2 tl garam masala
1/2 tl paprikapoeder
2 1/2 el olijfolie
2 1/2 el citroensap

Bereiding

Doe de bloem, het sojameel, de garam masala, het paprikapoeder en 1/2 tl zout in een keukenmachine. Giet de olie, het citroensap en 1 dl water erbij en meng alles tot zich een bal begint te vormen. Verpak deze in plasticfolie en leg hem 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160C en bekleed drie bakplaten met bakpapier. Snijd het deeg in 5 of 6 stukken en rol elk stuk uit tot een zo dun mogelijke rechthoek (ca. 2 mm dik). Snijd elke rechthoek in lange, dunne driehoeken (4x10 cm) en leg die op de met bakpapier beklede bakplaten.

Bak de crackers 20 minuten, tot ze krokant en licht gekleurd zijn en serveer ze met een lekkere dipsaus.

Salsa van geroosterde groente

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

Ingrediënten

voor 4 kopjes

500 g oranje zoete aardappelen, geschild en in stukjes

1 rode of gele paprika, in stukjes

2 courgettes, in plakken

350 g aubergines, in stukjes

2 tomaten, in stukjes

8 lente-uitjes, grof gesnipperd

1 el extra virgine olijfolie

1 tl zeezout

1 tl geraspte citroenschil

2 el citroensap

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220C.

Leg de aardappelen en groenten in een grote ovenschaal, druppel de olijfolie erover en bestrooi alles met het zeezout. Rooster het geheel 45 minuten tot de groenten zacht zijn.

Doe alles in een keukenmachine, voeg citroenrasp en -sap toe en pureer het tot een glad mengsel. Schep het in een kom en laat het op kamertemperatuur komen.

Torllila shards

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor 8-10 personen

2 el zoet paprikapoeder
1/4 tl cayennepeper
olie, om in te frituren
8 grote bloemtortilla's, in lange punten gesneden

Bereiding

Meng in een kommetje het paprikapoeder en de cayennepeper.

Vul een diepe pan me een dikke bodem voor een derde met olie en verhit deze tot 180C, of tot een stukje brood in de olie in 15 seconden bruin kleurt. Frituur de tortillapuntjes in delen in de olie tot ze knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met het paprika- cayenne-poeder als ze nog heet zijn.

Vietnamese garnalenloempia's

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

Ingrediënten

voor 12 loempia's

1,7 dl limoensap
2 tl geraspte limoenschil
0,8 dl zoete chilisaus
2 tl vissaus
2 tl geraspte palmsuiker of bruine basterdsuiker
12 rijstvelletjes van 15 x 15 cm
12 gekookte middelgrote garnalen, gepeld en in de lengte
gahalveerd
1 kleine wortel, in dunne reepjes van 5 cm lang
1 kleine komkommer, in dunne reepjes van 5 cm lang
1/2 avocado, in reepjes
3 el verse koriander
2 el verse munt, gescheurd
5 lente-uitjes, in dunne diagonale ringetjes

Bereiding

Meng in een kleine kom limoensap, limoenrasp, chilisaus, vissaus en suiker.

Werk met één rijstvel tegelijk. Houd het vel 10 seconden in een kom warm water, zodat het zacht wordt. leg het op een vlak werkblad, leg 2 halve garnalen en wat van alle andere ingrediënten aan een kant van het vel. Sprenkel er 1 tl van de saus over, vouw de zijkanten naar binnen en rol het rijstvel stevig op. Serveer de loempia's met het restant van de saus als dipsaus.

Vietnamese loempia's

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

Ingrediënten

voor 48 loempia's

Nuoc champ-dipsaus:

1,8 dl vissaus

0,6 dl limoensap

2 el palmsuiker of bruine basterdsuiker

2 scherpe chilipepers, zonder zaadjes en fijngehakt

150 g gedroogde rijstvermicelli

48 ronde rijsvelletjes (15 cm doorsnee)

48 gekookte noorse garnalen, gepeld, schoongemaakt en in de lengte gehalveerd

150 g taugé

60 g verse munt

60 g verse koriander

Bereiding

Voor de dipsaus: meng alle ingrediënten met 1,25 dl water en roer tot de suiker is opgelost. Giet de saus in twee kleine kommetjes en zet ze tot gebruik weg.

Doe de rijstvermicelli in een vuurvaste kom en giet er kokend water bij tot alles onderstaat. Laat de noedels 10 minuten weken en dan uitlekken.

Maak de loempia's een voor een. Houd een rijstvelletje 30 seconden in een kom warm water tot het zacht is. Leg het vel op een werkblad en leg 2 halve garnalen op het onderste derde deel. Leg er wat rijstvermicelli, taugé, 3 blaadjes munt en 6 blaadjes koriander op, in die volgorde. Zorg dat de vulling netjes bij elkaar ligt. Vouw het onderste deel van het vel over de vulling en vouw de zijkanten naar binnen. Rol het velletje op.

Leg de loempia's met de naad naar beneden op een schaal. Dek ze tot gebruik af met een vochtige theedoek of plasticfolie en serveer ze met de dipsaus.

Tip: u kunt de rolletjes maximaal 8 uur van tevoren maken. Dek ze dán wel goed af, want ze drogen snel uit. De saus kunt u een dag van tevoren maken.

Warme artisjokdip

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

Ingrediënten

voor 4 kopjes

2 blikken artisjokharten á 400 g, uitgelekt

250 g mayonaise

80 g geraspte parmezaanse kaas

2 tl uisnippers

2 el geraspte parmezaanse kaas extra

paprikapoeder, voor de garnering

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180C, knijp het vocht uit de artisjokharten en hak ze fijn. Meng de mayonaise, parmezaanse kaas en uisnippers en schep de artisjok erdoor. Verdeel het mengsel in een ondiepe ovenschaal met een inhoud van 1 L.

Bestrooi het geheel met de extra kaas en het paprikapoeder en bak het 15 minuten, tot het licht gekleurd en door en door heet is. Serveer de dip warm.

Warme kaasdip

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

Ingrediënten

voor 2 kopjes

40 g boter
3 lente-uitjes, gesnipperd
2 jalapenopepers, fijngehakt
1/2 tl gemalen komijn
180 g zure room
250 g geraspte belegen kaas
groene tabasco, om te besprenkelen

Bereiding

Smelt de boter in een steelpan, voeg de lente-uitjes, jalapenopeper en komijn toe en bak alles 6-8 minuten op laag vuur zonder te laten verkleuren (roer regelmatig).

Roer de zure room erdoor, verwarm alles goed en voeg dan de kaas toe. Roer constant tot de kaas smelt en het mengsel glanzend en glad is. Schep de kaasdip in een kommetje en sprenkel er wat tabasco over. Serveer de dip warm.

Warme krab-citroendip

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

Ingrediënten

80 g boter
2 teentjes knoflook, geperst
3 sjalotjes, gesnipperd
1 tl mosterdpoeder
1/2 tl cayennepeper
1,25 dl room
150 g roomkaas
60 g geraspte belegen kaas
350 g krabvlees uit blik, uitgelekt
2 el citroensap
2 tl worcestersaus
3 tl gehakte verse dragon
40 g verse broodkruim
1 el gehakte verse peterselie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 C.

Smelt de helft van de boter in een steelpan en bak de knoflook en sjaloten 2 - 3 minuten, tot ze zacht worden. Doe het mosterdpoeder, de cayennepeper en room erbij. Breng alles zachtjes aan de kook en roer de roomkaas er in delen erdoorheen. Laat het geheel onder voortdurend roeren op zacht vuur 1 - 2 minuten koken tot het een gladde massa is. Haal de pan van het vuur af en doe de krab, het citroensap, de worcestersaus en 2 tl dragon erbij. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper, meng alles goed en schep het in een kleine ovenschaal.

Smelt de rest van de boter in een kleine pan. Doe het broodkruim, de peterselie en de rest van de dragon erbij en roer alles door elkaar. Strooi dit mengsel over het krabmengsel en bak het dan 15 minuten in de oven tot het goudbruin is. Serveer warm.

Voor 2 1/2 kopje

