



# MENU OP MAAT

*De smakelijkste menusite voor de thuiskok*

**Traditionele Afternoon Tea 2**





## Traditionele Afternoon Tea 2

Een traditionele afternoon tea thuis

---

Welke thee serveer je bij een afternoon tea?

---

Afternoon tea sandwiches

Drielaagjessandwiches met gerookte kalkoen, bacon en mierikswortelroom

Meergranenbroodsandwiches met gerookte kip en eiersalade

Sandwiches met gemarineerde kip en peppadewmayonaise

Sandwiches met pikante tonijnsalade met maïs

Drielaagjessandwiches met gerookte forel, komkommer en dillemayonaise

Woudenbroodsandwiches met gerookte zalm en honingdillemayonaise

Witte sandwiches met krabsalade

Sandwiches met casselerrib en tomaat

Mini-sandwiches met pastrami, zelfgemaakte mayonaise en rucola

Sandwiches met kruidige eiersalade met hamblokjes

Drielaagjessandwiches met kalbsfrikandeau, shoarmasaus en komkommer

Sandwiches met Grieks gehakt en kruidenmayonaise

---

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 frambozenroom

Gevulde chocoladecakesandwiches

Cake met geroosterde hazelnoten en chocolade

Roombotertulband met echte vanille

Peperkoekmuffins

Chocolademuffins

Walnotenmuffins met honingglazuur en dadels

Studentenhaverchocolademuffins met honing-rumcrème

Chocolate chip cookies met kokos

Jan Hagel-koekjes

Pecannotenkoekjes

Meringuepaddestoeltjes

Slagroomsoesjes met aardbeien

Oranje-tompouces met Grand Marnier-glazuur en sinaasappels

Zandtaartgebakjes met slagroom en zomerfruit

Amerikaanse pannenkoekjes met lemoncurd

Sandwiches van wittebrood met zelfgemaakte chocoladepasta

Luchtige frambozenmousse 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!





## Meergranenbroodsandwiches met gerookte kip en eiersalade

- 10 sneetjes meergranenbrood (koop een zo vierkant mogelijk brood)
- 1 grote gerookte kipfilet
- 1 doosje tuinkers
- 2 eieren
- 3 eetlepels mayonaise
- 3 eetlepels lobbeg geklopte slagroom
- zout en vers gemalen zwarte peper naar smaak

1. Kook de eieren totdat ze nét hard zijn (8 minuten in kokend water met een beetje zout).
2. Laat de eieren schrikken onder de koude kraan, pel ze en snipper ze fijn.
3. Roer een mengseltje van de mayonaise en de slagroom. Schep de eiersnippers erdoorheen. Maak de salade op smaak met wat zout en ruim vers gemalen zwarte peper.
4. Snijd de gerookte kipfilet in zo dun mogelijke plakjes.
5. Snijd de korstjes van het meergranenbrood. Zorg ervoor, dat er mooie vierkante sneetjes ontstaan.
6. Besmeer de sneetjes brood aan één kant met de eiersalade.
7. Beleg 5 sneetjes met kipfilet en tuinkers.
8. Dek af met de andere 5 sneetjes brood. Druk de sandwiches goed aan.
9. Snijd de boterhammetjes diagonaal door. Het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier.
10. Leg de sandwiches op een schaal en dek deze goed af met huidhoudfolie. Zet de schaal minimaal een half uur in de koelkast, zodat de sandwiches koud worden.

### Tips:

1. Je kunt de eiersalade al een dag van tevoren maken. Bewaar hem afgedekt in de koelkast. Ook kun je dan al de kipfilet snijden.
2. Serveer de sandwiches binnen twee uur nadat je ze samengesteld hebt. Anders wordt de tuinkers te slap.





## 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!



## Zandtaartgebakjes met slagroom en zomerfruit

Ingrediënten voor ±25 stuks:

Voor het zandtaartdeeg:

- 250 gram gezeefde bloem
- een mespunt zout
- 100 gram gezeefde poedersuiker
- 2 ons koude roomboter
- 2 eierdooiers
- een beetje bloem voor het bestuiven van het werkvlak
- een beetje boter voor het invetten van de vormpjes

Voor de vulling:

- ¾ liter slagroom
- poedersuiker naar smaak
- ±350 gram zomerfruit (aardbeien, bosbessen, frambozen, bramen, aalbessen)

Extra:

- kleine taartvormpjes (liefst met losse bodem) met een doorsnede van 7 à 8 cm (je hebt er geen 25 nodig; werk in porties)

1. Het deeg wordt heerlijk krokant als je het zo weinig mogelijk bewerkt. Werk daarom snel en alleen met de vingers. Kneed niet met de volle hand. Je kunt er ook voor kiezen het deeg te maken in de foodprocessor. Kneed het deeg dan met korte pulses en laat het niet te lang draaien.
2. Begin met het vermengen van de bloem, het zout en de poedersuiker.
3. Snijd de boter in kleine stukjes en kneed die samen met de eierdooiers door het deeg. Het geheel wordt eerst korrelig en gaat daarna steeds meer samenhang vertonen. Vorm meteen een bal van het deeg, zo gauw dat mogelijk is.
4. Leg het deeg minimaal een uur afgedekt in de koelkast. Koud deeg is veel makkelijker te verwerken.
5. Vet de taartvormpjes goed in. Strooi wat bloem op het werkvlak. Rol het deeg dun uit. Verdeel het deeg in stukken, die iets groter zijn dan de vormpjes. Bekleed de vormpjes met het deeg. Druk het deeg goed aan aan de zijkanten. Rol met de deegrol over de vormpjes. Zo snijd je het overtollige deeg weg.
6. Zet de vormpjes minimaal een kwartier in de koelkast om op te stijven. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C (conventionele oven) of 160°C (heteluchtoven). Vorm een bal van de deegrestjes en leg deze bal ook weer even in de koelkast. Rol hem opnieuw uit voor de resterende gebakjes. Wellicht moet je dit nog een keer doen na de volgende portie.
7. Prik het deeg met een vork op verschillende plaatsen in. Zet de vormpjes op een rooster en bak de gebakjes in 20 minuten goudbruin en gaar.
8. Neem de gebakjes uit de oven. Het deeg is nog niet meteen krokant. Laat de gebakjes een paar minuten een beetje afkoelen en neem ze vervolgens voorzichtig uit de vormpjes. Plaats ze op een rooster om volledig af te koelen en krokant te worden.
9. Bereid het fruit voor: snijd de aardbeien in kwartjes en zoet ze eventueel met wat poedersuiker. Let op: gezoete aardbeien laten vocht los en moeten voor het garneren even drooggedept worden tussen twee laagjes keukenpapier. Was het andere fruit en droog het met keukenpapier.
10. Klop de slagroom stijf met een hoeveelheid poedersuiker naar smaak.







11. Doe de slagroom over in een spuitzak met een breed, glad spuitmondje. Spuit wat slagroom in elk gebakje. Begin met spuiten aan de buitenkant en draai gaandeweg naar het midden. De laag slagroom moet in het midden wat dikker zijn dan aan de zijkant.
12. Garneer de gebakjes met het fruit.

Tips:

1. Je kunt de deegbakjes de dag van tevoren al bakken. Bewaar ze na afkoeling afgedekt buiten de koelkast.
2. De gebakjes zijn het allerlekkerste wanneer je ze meteen na het vullen serveert. Je kunt ze echter ook 4 à 5 uur van tevoren maken als dat noodzakelijk is. Bewaar de gebakjes dan goed afgedekt, bijvoorbeeld onder een stolp, in de koelkast.
3. Vaak wordt dit soort deeg gebakken met een steunvulling. Dat wil zeggen, dat vóór het bakken op het deeg in de vormpjes een stuk bakpapier wordt gelegd. De gebakjes worden vervolgens gevuld met een zware, droge vulling, zoals oude spliterwten of gedroogde bonen. Halverwege het bakken wordt de steunvulling verwijderd. Op deze manier wordt de bodem mooi egaal. Omdat deze gebakjes zo klein zijn, is een steunvulling echter niet nodig.
4. Heb je niet zo veel gebakjes nodig, gebruik dan de helft van de ingrediënten voor het deeg. Ga ervan uit, dat je met die hoeveelheid deeg ongeveer tien gebakjes kunt maken, minder dan de helft dus. Dat komt doordat je met een kleinere hoeveelheid deeg in verhouding meer restjes hebt. Je kunt het deeg niet te vaak opnieuw uitrollen.
5. Serveer deze gebakjes ook eens als (onderdeel van een grand) dessert.





## 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 (lieft 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
- Saucijzenbroodje (voor een Sinterklaas-high tea)
- Sherrybouillon met omeletritjes 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

