

De Caribische High Tea



Het is ons vaak gevraagd om eens te schrijven over het samenstellen van een (Caribische) high tea. Onze hapjes en taarten lenen zich namelijk prima voor het maken van een buffet bij een lekker kopje goede thee.

In samenwerking met de theepakkers van Evans & Watson zijn we uitgekomen op deze lekkere combinatie van gerechtjes en verschillende theesoorten.

Over dat laatste nog het volgende: Het is écht de moeite waard om eens goede, losse thee te kopen. Thee uit theezakjes is namelijk zó fijn gemalen dat het eigenlijk niet echt meer thee te noemen is.

Wanneer je de moeite neemt om losse thee te zetten, proef je eigenlijk direct het verschil.

De verschillende theesoorten van Evans en Watson zijn allemaal van hoog niveau en natuurlijk heel zorgvuldig samengesteld.

Ik ben vooral gek op hun aanbod aan zwarte thee met fruit: Mango, passievrucht, kokos, ananas... echte Caribische smaakjes!

Op hun website www.evanswatson.nl vind je honderden soorten thee, losse kruiden en heerlijke mixjes voor het maken van b.v. anijsmelk of glühwein.

Ook kun je daar meteen terecht voor verschillende filtersystemen om het perfecte kopje losse thee mee te zetten.

Je bent het inmiddels van me gewend... ook dit boek begin ik weer met de woorden:

“KOME DUSHI!” (EET SMAKELIJK)
~ JURINO





Tonijn Sandwiches

Wat is een high tea zonder de bekende, zachte sandwiches? Om een Caribisch tintje te geven aan deze Engelse klassieker, doen we er (natuurlijk!) lekkere tonijnsalade op. Wij hebben ervoor gekozen om de sandwiches 'n extra laagje te geven... dubbeldekkers dus.

Combineer ze met: English Breakfast extra thee

Zet-advies: 1 tl per kop, water van 100 graden toevoegen, 3 minuten laten trekken

VOOR 12 SANDWICHES

- 9 sneetjes casinobrood
- 1 blikje tonijn
- enkele zwarte olijven
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1/2 paprika, gesnipperd
- 1/2 tl cayennepeper
- 1/2 tl zwarte peper
- 1 tl zout
- 2 el ketchup
- 3 el mayonaise
- 1 el kappertjes
- Prikkers van 7 cm lang

Snijd de korstjes van de sneetjes casinobrood.

Meng voor de tonijnsalade alle overige ingrediënten tot een luchtige massa.

Neem nu telkens één sneetje brood en besmeer die (dik!) met de salade. Leg er een tweede sneetje brood op en doe hetzelfde.

Leg er vervolgens een derde sneetje brood op en steek vier prikkertjes in de stapel. Snijd deze vervolgens diagonaal in 4 kleine sandwiches.



Mini Hamburgers

Ze zijn bijna te schattig om op te eten... Deze mini hamburgers zijn helemaal compleet, maar klein genoeg om als hapje bij de high tea te eten. Je kunt eindeloos variëren met deze kleine hamburgertjes. Ze zijn bijvoorbeeld ook heel lekker wanneer je i.p.v. gehakt vegetarische burgers gebruikt. Je vindt de juiste maat vaak bij de gourmet-afdeling.

Combineer hem met: Lemon Pineapple pride thee

Zet-advies: 1 tl per kop, water van 100 graden toevoegen, 3 minuten laten trekken

VOOR 12-15 STUKS

- 100 gr tarwebloem
- 2 gr gedroogde gist
- mespuntje zout
- 1 tl suiker
- 1 el gesmolten boter
- 50 ml lauwwarm water
- 200 gr rundgehakt
- 1 tl zout
- 1/2 tl zwarte peper
- 1/2 tl komijn
- 1/2 tl koriander
- zonnebloemolie, om in te bakken
- 1 ei
- (zwarte) sesamzaadjes
- enkele blaadjes sla
- ketchup en mayonaise
- 1 augurk, in dunne plakjes
- prikkers van ongeveer 9 cm

Begin met het maken van het deeg; hiervoor meng je de tarwebloem met het zout, de suiker en het gist.

Maak een kuiltje in het midden en voeg hier de gesmolten boter en het water aan toe. Kneed het geheel tot een soepel deeg (zeker zo'n 10 minuten). Is het deeg te droog? Voeg dan water toe. Is het juist te plakkerig? Voeg dan iets meer bloem toe.

Laat het deeg onder een natte theedoek een uur op een warme plaats rijzen.

Maak intussen de burgers. Dit doe je door het rundgehakt te mengen met het zout, de peper, de komijn en de koriander. Kneed het geheel goed door en rol er vervolgens balletjes van ter grootte van een walnoot. Rol de balletjes zo plat mogelijk uit. (Burgers worden namelijk nog iets dikker/kleiner tijdens het bakken!)

Maak nu ook balletjes van het brooddeeg. Ook deze mogen ongeveer zo groot als een walnoot zijn. Plaats de balletjes met voldoende tussenruimte op een bakplaat.

Kluts het ei met een eetlepel water en smeer de bovenkant van de ongebakken broodjes hiermee in. Strooi er vervolgens wat sesamzaadjes over. Laat de bolletjes zo nogmaals een uur op een warme plaats rijzen.

Verhit nu de oven tot 200 graden. Bak de broodjes hier ongeveer 7-10 minuten in, totdat ze iets kleuren.

Verhit nu de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de burgertjes hier 2-3 minuten in, totdat ze aan beide kanten iets kleuren en van binnen gaar zijn.

Stel de burgers samen door een broodje door te snijden en op de onderste helft wat mayonaise te doen. Vervolgens leg je daar een blaadje sla op en een burgertje. Maak de hamburger af met een plakje augurk, wat ketchup en de bovenste helft van het broodje.

Steek er tenslotte een prikkertje door.

Cupcakes met rood Fruit

Bij een high tea zijn cupcakes gewoon écht onmisbaar. Deze kleine taartjes zijn in alle smaken te maken, maar wij houden het in dit geval simpel: lekkere vanille cupcakes, met slagroom en rood fruit. Dat is een stuk minder zwaar dan cupcakes met b.v. botercrème (en dus meer geschikt voor wanneer er nog meer hapjes op tafel staan!)

Combineer hem met: Royal vanilla blueberry Naturally thee
Zet-advies: 1 tl per kop, water van 100 graden toevoegen, 3 minuten laten trekken

VOOR 12-15 STUKS

- 175 gr zelfrijzend bakmeel
- 150 gr roomboter
- 125 gr kristalsuiker
- 1 zakje (8 gr) vanillesuiker
- 4 eieren
- een mespunt zout
- 250 ml slagroom
- 2 el poedersuiker
- 1 zakje klop-fix
- rood fruit, zoals frambozen, aardbeien of bessen

Verwarm de oven voor op 175 graden. (heteluchtoven: 170 graden)

Neem een flinke kom en meng daarin de roomboter met de suiker en vanillesuiker. Klop het geheel daarna op totdat je een luchtig mengsel krijgt.

Voeg nu één voor één de eieren toe en klop nogmaals goed, totdat de eieren zijn opgenomen in het beslag.

Voeg tenslotte het bakmeel en het zout toe en roer het beslag tot een homogeen mengsel.

Gebruik twee trays met 12 cupcakevormpjes. Leg in elk vormpje een cupcakepapiertje. Verdeel daarna het beslag over de vormpjes. Dit gaat het beste met een ijsschep of juslepel.

Bak de cupcakes in ongeveer 20 minuten gaar, of totdat een satéprikker er schoon uitkomt.

Als de cupcakes zijn afgekoeld, kun je de slagroom samen met de poedersuiker en het zakje klop-fix stijf kloppen. Doe dit in een spuitzak en spuit op elke cupcake een mooie toef.

Maak de cupcakes af met enkele bessen of frambozen.



Gevulde Eieren

Gevulde eieren mogen eigenlijk op geen enkel buffet ontbreken. Ook tijdens de high tea doen ze het goed als hartig hapje. Maak de gevulde eieren extra luxe door wat kaviaar of andere vissen-eitjes toe te voegen. Wij hebben hier gekozen voor zalm-eitjes. Die zijn een 'maatje groter' en zien er nog feestelijker uit!

Combineer hem met: Minty Mojito Delight Naturally thee
Zet-advies: 2 tl per kop, water van 100 graden toevoegen, 3 minuten laten trekken

VOOR 12 STUKS

- 6 eieren
- 2 el mayonaise
- 1 el (Franse) mosterd
- 1/2 tl cayennepeper
- 1/2 tl paprikapoeder
- zout en peper naar smaak
- optioneel: kaviaar of andere vissen-eitjes, om te versieren

Kook als eerste de eieren in 10 minuten totdat ze 'hardgekookt' zijn. Snijd de eieren daarna doormidden en schep het eigeel in een kom.

Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe aan het eigeel en prak alles met een vork totdat het een gladde massa is.

Doe de massa nu in een spuitzak en vul de halve eiwitten ermee. Maak op elk half ei een mooie toef.

Maak de eieren extra feestelijk door wat kaviaar of andere vissen-eitjes toe te voegen. (Op de foto is gebruik gemaakt van de eitjes van de wilde zalm)



Verschillende Prikkertjes

Prikkertjes met een lekkere combinatie van hapjes zijn perfect om de high tea op te vullen met mooie kleurtjes. Je maakt deze hapjes snel en eenvoudig. Natuurlijk kun je met prikkertjes eindeloos variëren, maar wij geven je alvast wat ideeën:

1. Cherrytomaat + tapenade + droge worst (salami)
2. Gebakken funchi + fetakaas + druif
3. Roggebrood + brie + uienchutney
4. Schijfje stokbrood + tomatensaus + rauwe ham
5. Cherrytomaat + mozzarella + basilicum
6. Courgetterolletjes + geitenkaas
7. Komkommer + kruidenkaas + gebakken garnaal
8. Kaasballetje + mosterd + olijf
9. Schijfje stokbrood + pikaballetje + saus
10. Rolletje van 'n flensje met tonijnsalade



Mini Pruimentartjes

De 'tèrt di pruimu' zijn Antilliaanse pruimentartjes die sowieso al een lief, klein hapje zijn. Wij maken ze voor de high tea echter nog kleiner, zodat ze makkelijk in één hap op te eten zijn. We gebruiken hiervoor een bakvorm voor (24) mini cupcakes. De toef (gekleurde) slagroom is trouwens niet traditioneel, maar wel een verrassende toevoeging... die moet je écht eens proberen!

Combineer ze met: Passion Fruit Naturally thee

Zet-advies: 1 tl per kop, water van 100 graden toevoegen, 3 minuten laten trekken

VOOR 24 STUKS

- 125 gr boter, in blokjes
- 40 ml melk
- mespunt zout
- 1 tl bakpoeder
- 150 gr bloem
- Boter, om in te vetten
- 250 gr gedroogde pruimen, fijngesneden
- 100 ml water
- 250 gr bruine suiker
- 2 el bloem
- 1/2 tl speculaaskruiden
- 125 ml slagroom
- enkele druppels kleurstof
- 1 el poedersuiker
- 1/2 zakje klop-fix
- optioneel: sprinkles

Meng de bloem, het zout en het bakpoeder in een grote kom. Meng daarna de koude boter en de melk er doorheen en kneed het deeg kort. Laat het deeg danminstens een half uur rusten in de ijskast.

Doe daarna de gesneden pruimen samen met het water in een pan en breng aan de kook. Meng nu de suiker met 3 eetlepels bloem en de speculaaskruiden en voeg dit daarna toe aan de pruimen. Laat het geheel dan 10 minuten zachtjes koken. Laat het mengsel daarna goed afkoelen, dit wordt de vulling voor de taartjes.

Beboter nu een bakvorm voor mini-cupcakes Strooi daarna in elke vorm een beetje bloem en schud het blik, zodat het helemaal met een laagje bloem is bedekt. – Gooi daarna het teveel (wat niet blijft plakken) weg. Haal het deeg uit de koelkast en rol het daarna uit tot ongeveer 3mm dik.

Steek er dan met een glas rondjes uit en bekleed hiermee de mini-cupcakevormpjes. Houd wat deeg apart om de taartjes een deksel te geven. Doe in elke vorm een theelepel van de vulling.

Bak de taartjes dan ongeveer 30 minuten op 170 graden, of tot ze goudbruin kleuren.

Wanneer de taartjes zijn afgekoeld meng je de slagroom met de kleurstof, de poedersuiker en de klop-fix. Klop dit op totdat het stijf is. Doe de slagroom in een spuitzak en spuit op elk taartje een mooie toef. Versier de pruimentartjes eventueel nog met (gekleurde) sprinkles.

Nederlandse publicatie in 2019 door uitgeverij



©2019 - Jurino Ignacio/antilliaans-eten.nl.

Alle rechten voorbehouden. Geen enkel gedeelte van deze publicatie mag worden gereproduceerd zonder uitdrukkelijke toestemming van de auteur.

tekst en recepten: Jurino Ignacio

fotografie: Linda Terrizzi

cover: Linda terrizzi

eerste druk: 2 januari 2019

druk: 1



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>