



MENU OP MAAT

De smakelijkste menusite voor de thuiskok

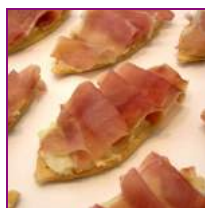
**Toprecepten voor hapjes en
amuses uit de hele wereld |**





Toprecepten voor hapjes en amuses uit de hele wereld I

De lekkerste hapjes voor de gezelligste feestjes	8
Hapjes en amuses met rundvlees	9
Ossenhaasspiesjes met chimichurri, een typisch Argentijnse salsa	9
Rosbiefrolletjes met parmezaanse kaas, rucola en basilicummayonaise	10
Mini-sandwiches met pastrami, zelfgemaakte mayonaise en rucola	11
Empanadas de carne, Argentijnse deegflapjes met een pikante vleesvulling	13
Indiase samosas	15
Saucijzenbroodjes met amandelgehakt	17
Kerstkrans met gehakt	19
Spaanse gehaktballetjes	20
Italiaanse gehaktballetjes in tomaat-basilicumsaus	21
Italiaanse mini-hamburgertjes met tomaat	22
Hapjes en amuses met kalfsvlees	23
Mini-pasteitjes met kalfsragout	23
Mini-sandwiches met kalfsfrikandeau en tonijnmayonaise met kappertjes	24
Gegrilde kalfsgehaktworstjes met venkelzaad	25



Hapjes en amuses met varkensvlees	26
Hutspot-mini's met cajunspiesjes en cajunjus	26
In een kruidenvinaigrette gemarineerde koude varkensfiletplakjes	27
Mini-lingue met artisjokkencrème en parmaham	28
Bladerdeegstengels met gandaham	29
Spiesjes van gemarineerde artisjokken met serranoham	30
Mini-sandwiches met kruidige eiersalade met hamblokjes	31
Salimboccaspiesjes, Italiaanse varkenshaasspiesjes met parmaham en salie	32
Pizzabrood belegd met salami	33
Tortilla met chorizo en paprika's	35
Chinees spareribs met een pikante dipsaus	36
Griekse mini-souvlaki	37
Gemarineerde blokjes varkenshaas	38
Ciabatta met eierboter, rucola en ham	39
Turks brood met pikante kruidenboter met krokant ontbijtspek	40
Hapjes en amuses met lamsvlees	41
Gemarineerde en gegrilde lamskoteletjes met ajvarmayonaise	41
	42



Mini-sandwiches met Grieks lamsgehakt en kruidenmayonaise	42
Saucijzenbroodjes met lamsgehakt met venkelzaadjes	44
Hapjes en amuses met gevogelte	46
Kipbitterballen met madera	46
Maleisische kipsateetjes	48
Oosterse kipgehaktballetjes met sesamzaadjes en een pikante dipsaus	49
Gemarineerde en gegrilde kipreepjes met knoflookmayonaise met veel verse kruiden	50
Gefrituurde pankokipreepjes	51
Gemarineerde en gebakken kipblokjes afgemaakt met een scheutje rookolie	52
Mini-kipschnitzels met tapenade met zongedroogde tomaten en pijnboompitten	53
Oosterse kalkoensoep met garnaltjes	54
Salade met gerookte eendenborst	55
Hapjes en amuses met vis	56
Amerikaanse cocktailgarnalen met een pikante saus	56
Ciabatta met gemarineerde garnalen	57
Tasty Tom-tomaatjes gevuld met garnalensalade	58
Tempura van garnalen	59
Saladecups met pikante krabsalade	60



Dunne krulttoast met romige zalmsalade	61
Gebakken zalmblokjes met kruidentapenade met walnotenolie	63
Blini's met gerookte zalm en mierikswortelroom	64
Mini-pasteitjes gevuld met roerei met gerookte zalm	66
Tartaar van tonijn en gerookte zalm met een toefje basilicummayonaise	67
Wraps met gerookte zalm en wasabimayonaise	68
Ciabatta met gerookte paling en mierikswortelroom	69
Mini-lingue met pikante tonijnsalade	70
Zomerse salade met tonijn en groenten	71
Aardappelsalade met tonijn	72
Soesjes gevuld met eierboter met kaviaar	73
Hapjes en amuses met kaas	75
Zelfgemaakte tortillachips met een pikante kaasdip	75
Bruschetta met tomaat en mozzarella	77
Spiesjes van mozzarella en gemarineerde olijven	78
Bladerdeegstengels met kaas, bieslook en pimentón	79
Hapjes en amuses met groenten	80
Krokant geroosterde mini-pitabroodjes met tomaat	80
Gevulde peppadews met verse kruiden	81



Cherrytomaatjes uit de oven	82
Dipgroenten met cocktailsaus	83
Guacamole	84
Ciabatta met chimichurriboter	85
Baglechips met basilicum en knoflook	86
Chips van zoete aardappels	87
Kruidige frietjes in de schil met een komijn-knoflookmayonaise	88
Patatas bravas, Spaanse gebakken aardappeltjes	90
Gefrituurde uienringen	91
Gegrilde en gemarineerde courgettes	92
Maïssalade met drie soorten paprika	93
Peperonata, Italiaanse paprika-tomaatschotel	94
Salade van komkommer en radijs met een pikante oosterse dressing	95
Tomaatjes gevuld met ratatouille	96
Salade van cherrytomaatjes, avocado en geroosterde paprika	97
Salade van kidneybonen, maïs en tomaat	98
Spiesjes van gevulde wijnbladeren met gemarineerde cherrytomaatjes	99
Menusuggesties voor spectaculaire hapjesbuffetten	100
Italiaans hapjesbuffet	100





Tapabuffet	101
Mediterraan hapjesbuffet	102
Zuid-Amerikaans hapjesbuffet	102
Oosters hapjesbuffet	103
Hollands hapjesbuffet	103
Hapjesbuffet voor Pasen	104
Oudejaarsavondbuffet	104
Kinderfeestje met hapjes	105
Hapjes-picknick	106
Mediterrane gourmetparty	107
Hoe stel je je eigen hapjesbuffet samen en hoe maak je een planning?	108



De lekkerste hapjes voor de gezelligste feestjes

Het Nederlands kent een woord, dat bijna in geen enkele andere taal in alleen die betekenis voorkomt: gezellig! Gezelligheid is een complexe emotie; een gevoel van behaaglijkheid, huiselijkheid, comfort, gastvrijheid en geborgenheid. Het impliceert een sfeer van ongedwongen samenzijn in een omgeving waarin iedereen zich op zijn gemak voelt, waarin iedereen geniet. Op een echt gezellig feest geniet je van de nabijheid van vrienden en familie, geniet je van een goed gesprek en, ook niet onbelangrijk, geniet je van een lekker drankje en een gulle hoeveelheid smakelijke hapjes!

Gezelligheid kunnen we niet voor je creëren, maar we kunnen je wel een heel eind op weg helpen door je een fiks aantal recepten te verstrekken voor die smakelijke hapjes. Krokante hapjes, smeùige, pikante, kruidige, frisse, romige, luxeuze, geraffineerde, en spectaculaire hapjes. Hapjes voor bij een borrel met alleen je beste vrienden en hapjes voor een groots feest. Hapjes om te serveren als amuse voor een sfeervolle maaltijd en hapjes om een indrukwekkend buffet mee samen te stellen. Hapjes voor een anders-dan-anders picknick, hapjes om kinderen mee te verwennen, hapjes die je je gasten zelf kunt laten afmaken tijdens een gourmetparty.

In dit digitale kookboek vind je recepturen voor de lekkerste hapjes uit alle delen van de wereld, bereid met een uitgebreid scala aan feestelijke ingrediënten. Zodat je volop kunt variëren. Alle recepten zijn eerst uitgebreid door ons getest en geproefd en daarna stap-voor-stap beschreven. We hebben ze voorzien van een heleboel tips over bereiden, bewaren en combineren.

De laatste paar hoofdstukken van het boek hebben we gewijd aan het opzetten van complete hapjesbuffetten. Om een goed buffet te serveren heb je aan recepten alleen niet genoeg; er komt ook wat organisatietalent bij om de hoek kijken. Maar organiseren kun je leren. Zeker met behulp van onze adviezen over onder andere menusamenstelling en het maken van een handig werkschema. Ook kun je gebruik maken van een elftal suggesties voor concrete themabuffetten.

Kortom, wij bieden je in dit boek alle benodigde bouwstenen aan; nu is het aan jou om hiermee het gezelligste feestje samen te stellen, dat je ooit hebt gegeven!



Hapjes en amuses met rundvlees

Voor de spiesjes:

- ossenhaas aan één stuk (gewicht naar keuze)
- pure olijfolie
- zout (liefst zoutvlokken bijv. van Maldon)
- vers gemalen zwarte peper
- cocktailprikkers

Voor de chimichurri (±1 liter):

- 10 zeer fijn gehakte teentjes knoflook
- 4 heel fijn gesneden ontvelde en ontpitte tomaten
- 2 gesnipperde rode Spaanse pepers (zonder zaadlijsten)
- een grote bos gehakte peterselie (niet te vervangen door gedroogde peterselie)
- 1 heel fijn gehakte rode paprika
- een flinke bos verse oregano, gehakt, of 10 gram gedroogde oregano
- 3 eetlepels rode wijnazijn
- een grote hoeveelheid Spaanse extra virgen olijfolie

Ossenhaasspiesjes met chimichurri, een typisch Argentijnse salsa

1. Vermeng alle ingrediënten voor de chimichurri en doe ze in een pot. Schenk er zoveel olijfolie bij totdat alles ruim onder staat. De olie zorgt zowel voor de smaak als voor de conservering.
2. Snijd de ossenhaas in niet te kleine blokjes. Rijg de blokjes vlees aan cocktailprikkers; één of twee blokjes per prikker (naar keuze).
3. Wrijf het vlees in met olijfolie.
4. Gril de spiesjes kort in een hete grillpan.
5. Bestrooi het vlees met zoutvlokken en vers gemalen zwarte peper.
6. Serveer meteen samen met de chimichurri.

Tips:

1. Chimichurri is een zeer beroemde Argentijnse saus. Alhoewel, een saus kun je het eigenlijk niet noemen. De Argentijnen noemen het een *aliño*, een soort salsa-achtig geheel met heel fijn gesnipperde ingrediënten, die ingemaakt zijn in olie.
2. Je kunt de tomaten ontvellen door ze in te kruisen en 20 seconden onder te dompelen in kokend water. Leg ze meteen daarna in ijskoud water. De velletjes laten dan gemakkelijk los.
3. De chimichurri is voldoende voor een grote hoeveelheid spiesjes. Chimichurri kun je makkelijk een paar weken in de koelkast bewaren. Belangrijk is wel dat alle ingrediënten ruim onder de olie staan. Gebruik de chimichurri bij allerlei soorten gegrild vlees, kip of vis. De ossenhaasspiesjes zijn maar een voorbeeld. De salsa is heerlijk bij de barbecue. Schep de chimichurri ook eens door de mayonaise of een vinaigrette voor de salade.
4. Zoutvlokken, sea salt flakes, zijn heerlijk krokante dunne vlokjes. Ze zijn verkrijgbaar in verschillende smaken. Vraag ernaar bij een delicatessenwinkel of bestel ze online. Strooi de flakes na de bereiding over gegrild vlees, kip of vis. Vooral bij allerlei biefstuksoorten smaken zoutvlokken geweldig.
5. Dit gerecht is ook een aanrader voor een luxe gourmetparty. Zorg er wel voor dat de pannetjes of de grillplaat zeer heet zijn. Zet de chimichurri dan los op tafel, zodat iedereen zichzelf kan bedienen.



Hapjes en amuses met varkensvlees

Ingrediënten voor een amuse of buffetgerecht voor ±15 personen (afhankelijk van de grootte van de schaalpjes, die je wilt gebruiken):

Voor de hutspot:

- 1 kg kruimige aardappelen
- zout
- water
- 1 ei
- een forse scheut warme volle melk
- vers gemalen zwarte peper
- 3 grote winterwortels
- 4 uien
- 2 eetlepels vloeibare margarine

Voor de cajunspiesjes en de jus:

- ±400 gram varkenshaas
- cajunkruiden naar smaak (kant-en-klaar)
- 2 eetlepels vloeibare margarine
- 1 à 2 theelepels aardappelmeel
- een beetje bouillonpoeder
- ±15 cocktailprikkers

Hutspot-mini's met cajunspiesjes en cajunjus

1. Schil de aardappelen en kook ze gaar in wat water met zout.
2. Snijd de winterwortels en 1 ui klein en kook deze in een andere pan gaar met wat water en zout.
3. Snipper de andere 3 uien en fruit deze zachtjes in een koekenpan met 2 eetlepels margarine. Na ongeveer tien minuten zijn ze mooi zacht en goudgeel.
4. Snijd de varkenshaasjes in blokjes. Plan het zo, dat je uiteindelijk twee blokjes per persoon hebt.
5. Braad de blokjes lekker bruin en gaar in 2 eetlepels margarine. Dat duurt een minuut of vijf. Draai de laatste minuut het vuur laag en voeg cajunkruiden naar smaak toe.
6. Rijg de blokjes vlees per twee aan cocktailprikkers en houd de spiesjes warm.
7. Los het aardappelmeel, wat cajunkruiden en een beetje bouillonpoeder op in water. Giet het water in de pan met de aanbaksels en roer goed totdat er een gebonden jus ontstaat. Proef en voeg eventueel nog wat kruiden, bouillonpoeder of water toe. Houd ook de jus warm.
8. Pureer de aardappelen (bijvoorbeeld met een pureeknijper of een stevige handmixer) en maak de puree af met het ei, de melk en wat peper. Maak de puree lekker luchtig en niet te droog. Proef en voeg eventueel nog wat zout toe.
9. Prak de gekookte, afgegoten en even op laag vuur drooggestoomde groenten. Voeg ze toe aan de aardappelpuree samen met de gefruite uien. Proef nog een keer en voeg eventueel wat zout toe.
10. Verdeel de hutspot over kleine schaalpjes. Tegenwoordig kun je allerlei grappige mini-ovenschaaltjes kopen; die zijn ideaal voor dit gerecht. Leg op elke portie een cajunspiesje. Eén of twee theelepeltjes jus maken het geheel af. Serveer meteen.

Tips:

1. Serveer de hutspot-mini's als onderdeel van een winters buffet, bijv. tijdens Oudejaarsavond. Je kunt ze ook gebruiken als amuse voor een stoer winters etentje. De mini's vormen een originele versnapering tijdens de viering van Leidens Ontzet.
2. Dit gerechtje laat zich het makkelijkst eten met een gebaksvorkje.





Chinese spareribs met een pikante dipsaus

2 kg vlezig, niet te vette spareribs

Voor de marinade:

- 200 ml hoi sin sauce (Blue Dragon)
- 4 eetlepels vloeibare honing
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 1 eetlepel Chinees vijfkruidenpoeder
- 2 eetlepels gembersiroop
- 50 ml droge sherry
- 4 teentjes knoflook, fijn gehakt

Voor de dipsaus:

- 200 ml hoi sin sauce (Blue Dragon)
- 2 theelepels sambal manis
- 2 eetlepels gembersiroop
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 2 teentjes knoflook uit de pers

1. Begin met het lossnijden van de ribbetjes. Als ze allemaal los zijn, kan de marinade rondom het beste intrekken en wordt je gerecht het smaakvolst.
2. Doe alle ingrediënten voor de marinade in een grote schaal, roer goed en smeer de ribbetjes in met de saus. Marineer de spareribs gedurende 24 uur.
3. Leg de ribbetjes met hun marinade op een ruime bakplaat en plaats deze in een (liefst hetelucht)oven van 225°C.
4. Bedruip de spareribs het eerste half uur regelmatig met de marinade en draai ze af en toe. Je zult zien, dat ze langzaam maar zeker wat vet beginnen los te laten, dat de marinade verdunt. De ribbetjes gaan er een beetje in liggen koken in plaats van bakken. Verwijder daarom na het eerste halfuur de helft van de marinade.
5. Bak de ribbetjes nog een dik half uur. Blijf ze draaien, zodat ze aan alle kanten krokant worden. Als ze te donker dreigen te worden, kun je de oven op een lagere temperatuur zetten.
6. Ondertussen kun je je bezig houden met het maken van de dipsaus. Verhit daartoe in een pannetje de olie en fruit hierin zachtjes de knoflook. Voeg na een minuutje de andere ingrediënten toe en roer totdat er een gladde saus ontstaat.
7. Serveer de spareribs samen met de dipsaus.

Tips:

1. Hoi sin sauce is een dikke, zoete, pikante Chinese saus op basis van zwarte bonen. De saus bevat verder ingrediënten als knoflook, gember en peper. Hoi sin sauce vind je in de meeste supermarkten en in oosterse winkels. Wij gebruikten voor dit recept de hoi sin sauce van het merk Blue Dragon. Deze saus is vrij zoet. Werk je met een minder zoete hoi sin sauce, voeg dan wat meer honing of gembersiroop toe of roer een schepje bruine suiker door de marinade en de dipsaus.
2. Dit gerecht kun je uren of zelfs een dag van tevoren al bereiden. Bewaar de gare en afgekoelde spareribs afgedekt in de koelkast en verwarm ze in de oven. De dipsaus kun je gewoon in een pannetje verwarmen.





Ingrediënten voor 18 hapjes:

- 3 kipfilets
- bloem
- zout
- ¼ theelepel cayennepeper
- 2 eieren
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- panko
- zonnebloemolie om in te frituren
- oosterse pikante zoetzure saus (kant-en-klaar)

Gefrituurde pankokipreepjes

1. Verhit de friture-olie tot 180°C.
2. Snijd de kipfilets elk in 6 reepjes.
3. Zet drie diepe borden en één plat bord klaar.
4. Vermeng in het eerste diepe bord een paar groentelepels bloem met wat zout en de cayennepeper.
5. Klop in het tweede bord de eieren los met 2 eetlepels zonnebloemolie.
6. Schep in het derde bord een ruime hoeveelheid panko.
7. Haal de kipfiletreepjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko. Leg ze op het platte bord.
8. Frituur de kipreepjes in porties in een paar minuten goudbruin en gaar. Laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier.
9. Serveer de pankokipreepjes met de dipsaus.

Tip:

Panko is Japans broodkruim. Het is grover van structuur dan gewoon paneermeel en veel witter van kleur. Het is verkrijgbaar in goed gesorteerde supermarkten en Japanse winkels. Kun je geen panko vinden, maak het dan zelf. Maal daartoe een oud wittebrood zonder korst fijn in de foodprocessor. Leg de broodkruimels op een bakplaat en laat ze in een oven van 150°C krokant maar niet bruin worden. Als de broodkruimels goed droog zijn, kun je ze enkele dagen in een goed afgesloten trommel of diepvriesdoos bewaren.



Wraps met gerookte zalm en wasabimayonaise

Ingrediënten voor 50 à 60 hapjes:

- 8 grote wraps of tarwetortillas
- 4 ons gerookte zalm in dunne plakjes
- 100 gram rucola
- 2 doosjes tuinkers
- 6 volle eetlepels mayonaise
- wasabi naar smaak

1. Roer een sausje van de mayonaise en de wasabi. Wees voorzichtig met de wasabi, want die is behoorlijk pikant. Proef en pas het sausje aan aan je smaak.
2. Besmeer elke tortilla met wat wasabimayonaise.
3. Beleg met gerookte zalm, rucola en tuinkers.
4. Rol de wrap op. Verpak elke wrap strak in huishoudfolie en leg de wraps een uurtje in de koelkast.
5. Snijd de wraps met een scherp, glad mes in stukjes. Maak mooie, een beetje diagonale snijvlakken.
6. Prik in elk hapje een cocktailprikker. Leg de hapjes op een schaal en serveer ze meteen.
7. Wil je de wraps serveren als amuse, garneer de bordjes dan met wat extra tuinkers en wellicht een toefje wasabimayonaise (gespoten met behulp van een spuitfles of een slagroomspruit met een heel fijn spuitmondje).

Tip:

Wasabi is een Japanse mierikswortelpasta met een groene kleur. Hij smaakt een beetje naar heel sterke mosterd. Wasabi is verkrijgbaar in elke goed gesorteerde supermarkt of in een oosterse winkel.





Kruidige frietjes in de schil met een zelfgemaakte komijn-knoflookmayonaise

Voor de frietjes:

- 1 kg licht kruimige aardappelen met een gave schil
- zonnebloemolie om in te frituren
- zout
- vers gemalen zwarte peper
- gemalen komijn (djintan)

Voor de komijn-knoflookmayonaise:

- 2 eierdooiers (op kamertemperatuur)
- 1 eetlepel citroensap
- 2 theelepels witte balsamico-azijn
- 1 theelepel fijne mosterd
- 2 teentjes knoflook uit de pers
- zout en vers gemalen zwarte peper naar smaak
- 1 theelepel poedersuiker
- 1 theelepel gemalen komijn (djintan)
- 2 dl zonnebloemolie
- 1 dl milde olijfolie
- hele komijnzaadjes

1. Boen de aardappelen schoon, maar schil ze niet.
2. Snijd er gelijkmatige, vrij dikke frieten van.
3. Was de frietjes in een bak koud water en droog ze goed af in een schone theedoek.
4. Frituur de frietjes op 150°C gaar, maar niet bruin. Ze komen bovendrijven, wanneer ze gaar zijn. Schep ze uit de olie op wat keukenpapier. Tot zover kun je de frietjes uren van tevoren voorbereiden.
5. Maak ondertussen de komijn-knoflookmayonaise. Doe daartoe alle ingrediënten vanaf de eierdooiers tot en met de komijn in de foodprocessor. Voeg 3 eetlepels van de zonnebloemolie toe.
6. Laat het mes in de foodprocessor draaien totdat het geheel vermengd is.
7. Voeg vervolgens (zonder de machine te stoppen) in een dun straaltje de rest van de twee oliesoorten toe. Er ontstaat zo een dikke, gebonden mayonaise.
8. Proef de mayonaise en voeg eventueel nog wat zout en/of peper toe.
9. Doe de mayonaise over in een presenterschaaftje en strooi er wat komijnzaadjes overheen.
10. Verhoog de temperatuur van de frituur-olie naar 180°C.
11. Frituur de frietjes in enkele minuutjes goudbruin.
12. Bestrooi ze met zout, vers gemalen zwarte peper en wat gemalen komijn. Voeg de komijn tussen je vingers toe, zodat je hem goed kunt verdelen. Schep de frieten even om. Proef en voeg eventueel nog wat komijn, zout of peper toe.
13. Serveer de frietjes met de komijn-knoflookmayonaise.

Tips:

1. In dit recept wordt gewerkt met rauwe eieren. Het is dus belangrijk, dat je de eieren koopt op een betrouwbaar adres. Als je toch bang bent voor een salmonellabesmetting, koop dan gepasteuriseerde eieren. Die zijn soms verkrijgbaar in goed gesorteerde supermarkten.
2. Als de eieren uit de koelkast komen, zijn ze te koud om er meteen mayonaise van te maken. Mayonaise schift als de ingrediënten niet ongeveer dezelfde temperatuur hebben. Je kunt eieren versneld op kamertemperatuur brengen door ze in warm (niet heet) water te





leggen.

3. Witte balsamico-azijn is een lekker frisse azijnsoort. Hij smaakt heel anders dan rode balsamico-azijn. Witte balsamico is verkrijgbaar bij goed gesorteerde delicatessenwinkels en in sommige supermarkten. Kun je hem niet vinden, vervang hem dan door witte wijnazijn.
4. Je zou de mayonaise kunnen maken met 100% olijfolie. Je hebt dan heel milde olijfolie nodig. Wij gebruiken zelf vaak de picudo-olie van het merk Valderrama.
5. Heb je geen foodprocessor, ga dan op dezelfde manier te werk, maar gebruik een garde voor het kloppen. Het werk is wat zwaarder. Voordeel is wel, dat de mayonaise iets luchtiger wordt.
6. De smaak van de komijn komt nog beter naar voren als je geen gemalen komijn gebruikt maar hele komijnzaadjes. Rooster deze even al omscheppend in een matig verwarmde droge koekenpan, totdat het aroma vrijkomt. Stamp de zaadjes fijn in een vijzel en verwerk ze vervolgens in het gerecht.
7. Gezellig: zet een grote schaal frietjes op tafel met wat kleinere kommetjes komijn-knoflookmayonaise eromheen. Je zou de frieten ook kunnen uitspreiden over een groot stuk (verkreukt en daarna weer plat gestreken) bakpapier. Ga er met zijn allen omheen zitten en ga heerlijk zitten smikkelen. Eten met de vingers mag natuurlijk!
8. Leuke amuse: een gegrild lamskarbonaadje geserveerd met een toefje komijn-knoflookmayonaise.



- 2 grote uien
- 150 ml koud koolzuurhoudend water
- 100 gram zelfrijzend bakmeel
- zout en peper
- zonnebloemolie om te frituren

Gefrituurde uienringen

1. Verwarm de olie tot 180°C.
2. Snijd de uien in mooie ringen. Druk de ringen los met de vingers.
3. Vermeng in een kom het water met het zelfrijzend bakmeel, een snufje zout en een beetje peper.
4. Haal de uienringen door het papje en bak ze met een paar tegelijk krokant in de olie.
5. Laat ze uitlekken op wat keukenpapier.
6. Serveer meteen.



Menusuggesties voor spectaculaire hapjesbuffetten

Een veel-gangendiner serveren voor een grote groep vrienden is voor de meeste huiskoks een ware nachtmerrie, waar ze niet eens aan durven te beginnen. Al die mensen, die aan de relatief kleine tafel een plekje moeten vinden, onvoldoende gelijksoortig servies, bestek en glaswerk, een oververhitte gastvrouw of -heer, die de hele avond heen en weer rent tussen keuken en eetkamer, de bergen afwas die zich opstapelen in de keuken, zodat er geen ruimte meer is om de borden op te maken... Je moet er niet aan denken.

In zo'n geval biedt een hapjesbuffet de oplossing! Je kunt je voorbereidingen in alle rust treffen en als de hapjes eenmaal op het buffet staan, is er voldoende tijd om zelf ook te genieten. Alle gasten bedienen zichzelf en de sfeer is ongedwongen en informeel. Er is voor elk wat wils en dus zijn je gasten tevreden: iedereen zoekt uit wat hij of zij lekker vindt en laat de rest gewoon op het buffet staan. Je hebt geen gedoe met speciale dieetwensen van je gasten als je een voldoende gevarieerd buffet serveert. Dat er gegeten wordt van allemaal verschillende bordjes en met het meest uiteenlopende bestek valt niet eens op. Kortom: een hapjesbuffet valt bij iedereen in de smaak en is dus altijd een groot succes!

In dit boek vind je veel hapjes, die prima op een buffet geserveerd kunnen worden. De kunst is om de juiste combinaties te maken. Om je een beetje op weg te helpen, geven we hieronder een aantal menusuggesties voor speciale themabuffetten. Je hoeft niet alle suggesties in hun totaliteit op te volgen. Je kunt altijd gerechten weglaten of vervangen. Hoeveelheden hebben we ook niet gegeven. Die hangen af van de grootte van de groep gasten die je verwacht. Om je nog meer combinatiemogelijkheden te tonen met de hapjes uit dit boek, hebben we ook een suggestie voor een picknick en eentje voor een gourmetparty omgenomen. Raadpleeg het volgende hoofdstuk voor het maken van de juiste planning. Lees daar meer over hoe je de portiegroottes bepaalt en hoe je een praktisch werkschema opstelt.

Veel succes met je eigen hapjesbuffet!

Italiaans hapjesbuffet

Warme gerechten:

- ◆ Italiaanse gehaktballetjes in tomaat-basilicumsaus of
- ◆ Italiaanse mini-hamburgertjes met tomaat
- ◆ Gegrilde kalfsgehaktworstjes met venkelzaad
- ◆ Saltimboccaspiesjes, Italiaanse varkenshaasspiesjes met parmaham en salie
- ◆ Gemarineerde en gegrilde kipreepjes met knoflookmayonaise met veel verse kruiden (kan ook koud geserveerd worden)



- ♦ Peperonata, Italiaanse paprika-tomaatschotel of
- ♦ Tomaatjes gevuld met ratatouille

Koude gerechten:

- ♦ Rosbiefrolletjes met parmezaanse kaas, rucola en basilicummayonaise
- ♦ Mini-sandwiches met kalfsfrikandeau en tonijnmayonaise met kappertjes of
- ♦ Zomerse salade met tonijn en groenten
- ♦ Mini-lingue met artisjokkencrème en parmaham of
- ♦ Spiesjes van gemarineerde artisjokken met parmaham
- ♦ Eventueel pizzabrood belegd met salami (moeilijker)
- ♦ Ciabatta met gemarineerde garnalen
- ♦ Bruschetta met tomaat en mozzarella (niet te lang op het buffet laten staan) of
- ♦ Spiesjes van mozzarella en gemarineerde olijven

Tapabuffet

Warme gerechten:

- ♦ Spaanse gehaktballetjes
- ♦ Gemarineerde blokjes varkenshaas
- ♦ Mini-kipschnitzels met tapenade met zongedroogde tomaten en pijnboompitten
- ♦ Patatas bravas, Spaanse gebakken aardappeltjes
- ♦ Cherrytomaatjes uit de oven

Koude gerechten:

- ♦ Spiesjes van gemarineerde artisjokken met serranoham of
- ♦ Mini-lingue met artisjokkencrème en serranoham
- ♦ Mini-lingue met pikante tonijnsalade
- ♦ In een kruidenvinaigrette gemarineerde koude varkensfiletplakjes
- ♦ Tortilla met chorizo en paprika's
- ♦ Gegrilde en gemarineerde courgettes
- ♦ Gevulde peppadews met verse kruiden

