



***High-tea recepten
(Keukenprinses)***



Brownies

Ingrediënten klaarzetten:

- 125 gram boter
- 125 gram chocolade
- 2 eieren
- 175 gram witte basterdsuiker
- 50 gram bloem
- 65 gram cacao poeder
- mespunt zout

Vul het pannetje met water en breng aan de kook. Zet de bainmarie schaal erop met hierin de chocolade in stukjes en de boter in blokjes. Let op: de schaal mag niet in het water hangen en het water mag niet te hard borrelen.

Mix in een kom de eieren met de suiker tot het schuimig en bijna wit is. Spatel hier het boter/chocolademengsel door.

Zeef de bloem, de cacao en het zout en schep het door het beslag.

Bekleed de bakvorm met bakpapier en schep het beslag er in. Bak het 30 -35 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.



Hartige wraps

Ingrediënten klaarzetten:

- 6 wraps
- 150 gram roomkaas
- 100 grm geraspte kaas
- ijsbergsla
- 18 plakjes kipfilet

Besmeer de wraps met de roomkaas. Leg hier 3 plakjes kipfilet per wrap op. Strooi de geraspte kaas en de ijsbergsla er overheen.

Rol de wraps op als pannenkoeken. Doe dit zo strak mogelijk zodat alle ingrediënten er goed inzitten.

Pak de wraps strak in huishoudfolie.

Leg ze te rusten in de koelkast en snijd ze voor het serveren in stukjes van ongeveer 4 cm breed en doe er een cocktail prikkertje in om ze vast te zetten.



Wortelcakejes

- 100 g vloeibare honing
- 150 g zachte boter
- 3 eieren
- 200 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
- mespunt bakpoeder
- 150 g wortel, fijngeraspt
- 250 g poedersuiker
- 1 theelepel citroensap
- 6-7 eetlepels sinaasappellimonadesiroop

Oven voorverwarmen op 200 °C.

Honing (in magnetron) in enkele sec. laten smelten.

Met mixer boter, honing en mespunt zout mengen. Eieren er een voor een bij doen.

Bakmeel met bakpoeder in gedeelten toevoegen en met mixer laten draaien tot mengsel glad is geworden. Wortel heel goed door mengsel spatelen.

Beslag overdoen in met 12 papieren bakjes belegde muffinvorm en wortelcakejes in oven in ca. 20 min. gaar laten worden.

Uit oven nemen, uit muffinvorm tillen en op rooster laten afkoelen. Eventueel bolle bovenkant van cakeje eraf snijden.

In kom met poedersuiker kuiltje maken en citroensap en sinaasappelsiroop erin schenken.

Vocht met behulp van lepel met poedersuiker mengen, tot gladde massa ontstaat, eventueel extra druppels vocht toevoegen. Sinaasappelglazuur over wortelcakejes verdelen.



Zalmbonbons

- 5 plakken zalm
- halve komkommer
- bakje roomkaas
- 2 bosuitjes
- 10 amuseglaasjes

snijd de plakken zalm in de lengte door de helft. Leg in ieder glaasje een half plakje zalm en laat het overtollige over de rand hangen.

Snijd de komkommer en de bosui in kleine stukjes. Meng dit met de roomkaas.

Schep de roomkaas op de plakjes zalm en vouw ze dicht tot een pakketje.



Mascarponetaartjes

- 1 hotelcake
- 1 bakje mascarpone
- 1 bekertje slagroom
- 1 bakje aardbeien, in plakjes (houd een paar plakjes apart voor garnering)
- aardbeienjam
- 2 eetlepels suiker

Snijd de hotelcake in plakjes van iets minder dan een cm.

Steek uit iedere plakje cake een rondje.

Klop de slagroom stijf en voeg op het laatst twee eetlepels suiker toe.

Meng de helft van de slagroom met de mascarpone.

Zet het uitstekertje weer over 1 cakeje heen zodat hij helemaal onderin zit.

Smeer een theelepeltje jam op het cakerondje.

Beleg het cakerondje met plakjes aardbei en druk goed aan.

Schep nu het mascarpone mengsel op de aardbeiplakjes.

Druk weer goed aan.. Leg een rondje cake bovenop het mascarponemengsel en druk het hele gebakje uit de ring.

Schep een lepel slagroom op het cakeje en garneer met een plakje aardbei.

Zet tot gebruik weg in de koelkast.



Ham- Monchou rolletjes

- 8 plakjes ham
- 1 bakje monchou
- 2 bosuitjes
- peper en zout

snijd de bosuitjes in kleine snippertjes.

Prak de monchou los in de kom en meng goed met de bosuitjes.

Breng op smaak met peper en zout.

Besmeer de plakjes ham met de monchou. Breng horizontaal een streep monchou aan van ongeveer een cm breed en een cm hoog.

Rol de hamplakjes op als een pannenkoek.

Snijd de rolletjes in 4 of 5 stukjes. Het snijd makkelijker en schoner als je na ieder stukje het mes afveegt aan een stukje keukenrol.



Hartig taartje

- 5 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 2 courgettes
- 1 ui
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 bakje hamreepjes
- 1 50 gram roomkaas met kruiden
- 3 eieren
- 1 eetlepel bloem
- Springvorm (doorsnede 26 cm), ingevet

Bladerdeeg volgens gebruiksaanwijzing laten ontdooien. Oven op 200 °C voorverwarmen. Courgettes wassen en in blokjes snijden. Ui pellen en snipperen. In braadpan olie verhitten en courgette en ui ca. 5 minuten zachtjes bakken. Haal de pan van het vuur.

Doe de ham en roomkaas in de pan er bij en roer alles door elkaar zodat de roomkaas zachtjes smelt. Eieren met zout en peper loskloppen.

Ingevette taartvorm met bladerdeeg bekleden. Bodem met vork inprikken en met bloem bestrooien. Courgette-hammengsel over bodem verdelen. Eieren erover schenken. Taart in midden van oven in ca. 35 minuten gaarbakken.



Sandwiches

- wit casino brood
- tomatentappenade
- jonge kaas
- blikje tonijn
- uitje
- mayonaise

Snijd alle korstjes zodat je mooie vierkantjes brood krijgt. Smeer de tomatentappenade op 2 boterhammen en leg er een plakke kaas op. Top af met wat sla. Stapel ze op elkaar en bedek met een kale boterham. Hij bestaat nu uit drie gestapelde boterhammen.

snijd diagonaal door de helft. Steek er een prikkertje in.

Snipper het uitje. Roer dit door de tonijn en een paar eetlepels mayonaise. Stapel hem hetzelfde als de kaas sandwich.



Chocolade truffels

- 175 gram pure chocolade
- 2 el limonadesiroop
- 40 gram boter
- 4 eetlepels poedersuiker
- 50 gram amandelen
- 50 gram melkchocolade

Maal de amandelen fijn in de keukenmachine.

Smelt de pure chocolade met de limonade al roerende boven een pan heet water (au bain marie). Let op, de schaal mag niet in het water hangen en het water mag niet borrelen.

Voeg de boter toe en blijf roeren tot hij gesmolten is.

Haal de kom van het vuur en roer de poedersuiker en het amandelpoeder er door totdat het een gelijkmatige massa is.

Zet het mengsel ongeveer een half uurtje in de koelkast.

Rasp de melkchocolade en doe het op een bord. Neem met een eetlepel een schep van het chocolademengsel en rol hiervan ongeveer 24 balletjes (met zo koud mogelijke handen, en zo snel mogelijk, anders gaat het plakken).

Rol de balletjes door de geraspte chocolade tot ze helemaal bedekt zijn.



Canapés (24 stuks)

- 6 sneetjes wit-casinobrood
- 2 tomaten
- theelepel basilicumpasta
- 3 plakjes parmaham
- 25 g boter

In koekenpan met olie sneetjes brood bruinroosteren en met uitsteker uit elk sneetje 4 rondjes steken.

Tomaten in vieren snijden, zaad verwijderen en tomatenvlees in kleine blokjes snijden.

Basilicum mengen met tomatenblokjes. Parmaham in kleine stukjes snijden.

Canapés dun insmeren met boter en beleggen met Parmaham. Op midden van canapés tomatenblokjes verdelen.



Scones

- 280 gram bloem
- 60 gr koude boter
- 40 gram suiker
- 50 gram rozijnen
- 1 ei
- 160 ml slagroom
- 12 gram bakpoeder
- 1 flinke mespunt zout

Verwarm de oven voor op 220 graden. Bedek de bakplaat met bakpapier.

Meng in een grote kom de bloem met het zout en het bakpoeder. Snijd de boter in kleine stukjes en leg ze op de droge ingredienten. Verkruimen dit alles.

Meng de rozijnen door de kruimels en maak een kuiltje in het midden.

Klop het ei met de suiker in een kom tot een romig mengsel (met de mixer). Giet er de slagroom bij en roer met een spatel goed door.

Giet het slagroommengsel in het kuiltje en meng met de spatel tot een deeg is ontstaan.



Bestuif een houten plank met bloem en leg het deeg er op.
Kneed er snel een homogene massa van en plet het deeg tot een plakkaat van 3-4 cm dik.

Bestuif de bovenkant met bloem en rol hem glad.

Bestuif een steker van 5 cm met bloem en haal zo veel mogelijk scones uit het deeg. Duw niet op de scone om hem op de bakplaat te laten vallen, maar schud met de steker.

Bestrijk de bovenkant van de scones met een beetje slagroom en zet ze 14 minuten in de oven.

Chocoladeaardbeien

Bakje aardbeien

100 gram pure chocolade

Was de aardbeien en dep ze goed droog

Smelt de chocolade au-bain marie.

Haal de chocolade van het vuur en roer nog een keer goed door. Pak de aardbei bij zijn kroontje en dip in de chocolade tot hij bijna onder is.

Leg de aardbeien op een ondergrond bekleed met bakpapier.

Laat in de koelkast hard worden.

