



# Recepten *Carta*

***47 tapasrecepten***  
***(Carta2006-Karin)***

***Ruud 's Kookboek***

## **Inhoudsopgave.**

1. Aardappeltortilla
2. Aioli (Knoflookmayonaise)
3. Aioli Estragon (Dragonmayonaise)
4. Asturiaanse pasteitjes
5. Banderillas
6. Boursin-hapje met zalm
7. Bruschetta met mozzarella en basilicum
8. Cajunkip met Limoensaus
9. Champignonhoedjes gevuld met chorizo
10. Chorizo al vino (chorizo in rode wijn)
11. Citroen-eiersaus
12. Cocktailsaus
13. Dadels met geitenkaas en spek
14. Geitenkaas met honing en spek
15. Gekonfijte tomaat en kaasspiesjes
16. Geroosterde perziken met noten
17. Gevulde champignons met garnalen
18. Gevulde kerstomaten
19. Griekse gehaktballetjes met citroen-eiersaus
20. Groene pepers met bieslookroomkaas
21. Ham met Boursin
22. Honing Drumsticks
23. Kaasballetjes met olijven
24. Kerstomaatjes met bieslookroomkaas
25. Kerstomaten met pesto
26. Kip gerold in bacon
27. Kip met sherry en champignons.
28. Knoflookchampignons
29. Knoflooksaus met Creme Fraiche
30. Knoflooksaus Speciaal
31. Komkommer-Zalmhapjes
32. Komkommerschijven met zalm
33. Limoensaus
34. Meloen met serranoham
35. Nachos met pittige surimisalade
36. Paddestoelen gevuld met Pesto
37. Pan Cantalan
38. Paprikarolletjes met geitenkaas
39. Romaatjes met serranoham
40. Saladecups met oosterse wortelsalade
41. Sjalottenkruidenboter
42. Sjalottenpesto
43. Spaanse champignon tapenade
44. Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus
45. Varkenspiesjes met Citroengras
46. Visspiesjes
47. Zoetzure kipspiesjes

## Aardappeltortilla

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 aardappels  
1 ui  
olijfolie  
3 eieren  
2 eetlepels grof gehakte peterselie  
zout en peper



### ***Bereiding***

Snijd de aardappels in kleine blokjes en pel en snipper de ui.  
Verhit 4 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak hierin op een matig vuur de aardappelblokjes en de ui in ca. 10 minuten gaar (geregeld omscheppen).  
Klop de eieren los met een scheutje water, de grof gehakte peterselie, wat zout en wat peper.  
Schenk het eimengsel over de aardappelblokjes en bak de tortilla met het deksel op de pan tot de bovenkant gestold is (ca. 5 minuten).  
Keer de aardappeltortilla en bak ook deze kant goudbruin (ca. 3 minuten).  
Snijd de warme aardappeltortilla in kleine blokjes.

## Aioli (Knoflookmayonaise)

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 grote eidooiers  
3 teentjes knoflook (geperst)  
2 theelepels citroensap  
snufje mosterdpoeder  
3½ dl lichte olijfolie  
2 eetlepels warm water



### ***Bereiding***

Meng de eidooiers, het knoflook, het citroensap, de mosterdpoeder en peper en zout kort in een blender of keukenmachine.

Schenk de olie er heel langzaam bij tot het mengsel dik wordt en emulgeert.

Voeg op het laatst water toe.

Tips:

Lekker bij geroosterde of gebakken aardappels

## Aioli Estragon (Dragonmayonaise)

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 grote eidooiers  
2 theelepels citroensap  
snufje mosterdpoeder  
3½ dl lichte olijfolie  
2 eetlepels warm water  
1 eetlepel fijngehakte verse dragon



### ***Bereiding***

Meng de eidooiers, het citroensap, de mosterdpoeder en peper en zout kort in een blender of keukenmachine.

Schenk de olie er heel langzaam bij tot het mengsel dik wordt en emulgeert.

Voeg op het laatst water toe en roer vervolgens de dragon door de mayonaise.

Tips:

Lekker bij geroosterde of gebakken aardappels

## Asturiaanse pasteitjes

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

100 gram serranoham (Spaans) of parmaham (Italiaans),  
fijngesneden 100 gram chorizo,  
fijngesneden 1 gekookt ei,  
fijngesneden 1/2 ui,  
fijngesnipperd tomatensaus (gepureerde tomaat uit een pakje zal ook prima werken lijkt me)  
1/2 glas witte wijn  
olijfolie  
bloem  
zout



### ***Bereiding***

Meng een 1/2 glas witte wijn met een 1/2 glas olijfolie,  
voeg wat zout toe en klop dit totdat het goed gemengd is.

Het ziet er dan wat troebel uit.

Voeg dan beetje bij beetje de bloem toe totdat er een deeg ontstaat wat niet meer aan je handen kleeft bij het kneden.

Laat het deeg dan afgedekt 2 uur rusten op een koele plaats.

In de tussentijd kun je de vulling maken.

Fruit in een pan met wat olie de ui goudgeel,  
voeg dan 2-3 eetlepels tomatensaus toe en de fijngesneden ham.

Roer dit goed en warm even door.

Haal dan de pan van het vuur en laat even wat afkoelen.

Roer dan de chorizo en het gekookte ei erdoorheen.

Laat het mengsel nu verder afkoelen.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad en zorg ervoor dat het deeg overal even dik is.

Steek vervolgens cirkels uit. Dit kun je doen met speciale vormen,  
maar ook met de bovenkant van een glas of met een schoongemaakt concervenglas.

Leg wat van de vulling in het midden van de cirkel en vouw het geheel dan dubbel,  
je hebt nu een halve maan-vorm.

Druk met de tanden van een vork de ronde kant van het pasteitje dicht zodat de vulling er niet uit kan vallen.

Frituur de pasteitjes in hete olie tot de goudbruin zijn.

## Banderillas

|          |       |       |             |         |     |
|----------|-------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | Vis         | Snel    | Nee |
| Keuken   | Tapas | Type  | Tapas-Snack | Slank   | Nee |
| Bron     |       |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

12 kappertjes  
12 ansjovisfilets in olie (uit een blikje)  
12 ontpitte zwarte olijven  
12 kleine augurkjes  
12 zilveruitjes



### ***Bereiding***

Leg met uw vingers een kappertje op het dikkere uiteinde van elke ansjovisfilet en rol deze voorzichtig op.

Prik 1 gevulde ansjovis, 1 olijf, 1 augurk en 1 zilveruitje aan een cocktailprikker.

Maak zo 12 spiesjes.

#### Tips:

Neem desgewenst andere ingrediënten, zoals koude vleeswaren, kaas en groenten.

Kies ingrediënten die verschillen qua textuur, smaak en kleur.

Deze spiesjes zijn erg populair in Noord-Spanje, waar ze pinchos 'aan een doorn gespiest' heten.

Laat u bij uw keuze leiden door de smaak, kleur en vorm van de ingrediënten en kies bijvoorbeeld koud of gedroogd vlees,

ingelegde tonijn, gezouten vis of hardgekookte eieren.

In het zuiden van Spanje gebruiken ze ingelegde groenten en heten de spiesjes banderillas, omdat ze op de puntige stok van de stierenvechter lijken.

## Boursin-hapje met zalm

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vis  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 plakjes gerookte zalm  
2 doosjes Boursin (kruidenkaas)  
aluminiumfolie



### ***Bereiding***

Beleg de plakjes gerookte zalm heel dik met Boursin.

Rol ze op en verpak ze in de aluminiumfolie.

Laat de rolletjes een uur in de koelkast stevig worden en snijd ze in plakken (ca. 5 plakjes per rolletje).

Leg de hapjes op een platte schaal en serveer ze direct.

Tips:

Garneren met dillepuntjes.

## Bruschetta met mozzarella en basilicum

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Ciabatta (of stokbrood) in sneetjes van 2 cm  
Zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes gesneden  
1 Mozzarellabolletje in plakjes gesneden  
basilicumblaadje  
olijfolie



### ***Bereiding***

Bak de sneetjes ciabatta in 4 minuten aan weerszijden.  
Bestrijk sneetjes met olijfolie en besmeer met zongedroogde tomaatjes.  
Leg hierop plakje mozzarella en basilicumblaadje

## Cajunkip met Limoensaus

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Gevogelte  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 kipfilets, in reepjes gesneden

Cajunmix:

2-3 knoflookteentjes

2 el paprikapoeder

1 el gedroogde oregano

1 el gedroogde tijm

zout

peper



Limoen-dipsaus:

1/4 liter magere yoghurt

1 limoen uitgeknepen

### ***Bereiding***

Meng de cajunmix en schep de kipfilet erdoor.

Bak deze in olie in ca 8 minuten.

Meng voor de limoensaus de yoghurt en het limoensap en serveer deze bij het vlees.

## Champignonhoedjes gevuld met chorizo

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

20 kastanjechampignons  
¼ rode paprika  
50 gram chorizo (stukje)  
¼ zakje verse peterselie  
1 theelepel bouillonpoeder  
½ eetlepel (olijf)olie  
2 eetlepels paneermeel  
3 eetlepels medium dry sherry  
lage ovenvaste schaal met een inhoud van ca. 1 liter



### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 200°C (gasoven stand 4).  
Veeg de champignons schoon en verwijder de steeltjes.  
Was de paprika en maak hem schoon.  
Hak de champignonsteeltjes, de paprika en de chorizo fijn in een hakmolen. Knip de peterselie fijn.  
Los in een kommetje de bouillonpoeder op in 3 eetlepels heet water.  
Verhit de olie in een koekenpan. Laat de chorizo ca. 2 minuten zachtjes bakken.  
Laat de champignonsteeltjes en de paprika ca. 3 minuten meebakken, en laat het vocht iets verdampen.  
Scheep de peterselie erdoor.  
Vul de champignonhoedjes met het chorizomengsel.  
Druk het voorzichtig aan en zet de champignonhoedjes naast elkaar in de ovenschaal.  
Strooi het paneermeel erover.  
Schenk de bouillon en de sherry ertussen.  
Laat de champignonhoedjes in het midden van de oven in ca. 15 à 20 minuten bruin en gaar.  
Serveer de champignonhoedjes warm of lauwwarm.

## Chorizo al vino (chorizo in rode wijn)

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 chorizoworst (bijv. Stegeman) of een aantal kleine chorizoworstjes  
½ liter robuuste rode wijn



### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de chorizo in stukjes van 2 à 3 cm dik,

leg ze in een ovensafe schaal en giet de wijn erover.

Braad de worstjes ca. 40 minuten in de hete oven zodat ze bruin en knapperig zijn en de wijn grotendeels is verdampt.

Serveer de worstjes heet.

## Citroen-eiersaus

|          |            |       |             |         |     |
|----------|------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | Vegetarisch | Snel    | Nee |
| Keuken   | Tapas      | Type  | Saus        | Slank   | Nee |
| Bron     |            |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

2 eieren  
sap van 1 citroen  
30 gram boter  
2 eetlepels bloem  
¼ liter vleesbouillon  
2 eetlepels fijngehakte peterselie



### ***Bereiding***

Klop de eieren los met het citroensap.  
Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor en roer enkele minuten.  
Giet langzaam bijna alle warme bouillon beetje bij beetje in de pan en blijf roeren tot er een gebonden saus ontstaat.  
Voeg de rest van de bouillon toe aan het eimengsel en klop dit door de gebonden saus, die nu niet meer mag koken.  
Giet deze warme saus over de gehaktballetjes of serveer deze er apart bij.  
Garneer met fijngehakte peterselie en plakjes Citroen.

## Cocktailsaus

|          |            |       |             |         |     |
|----------|------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | Vegetarisch | Snel    | Nee |
| Keuken   | Tapas      | Type  | Saus        | Slank   | Nee |
| Bron     |            |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

5 eetlepels frietsaus

5 eetlepels yogonaise

7 eetlepels tomatenketchup

½ eetlepel sherry

½ eetlepel whisky

½ eetlepel citroensap



### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een kommetje en roer ze goed door elkaar.

Eventueel kunt u naar eigen smaak de verhoudingen aanpassen.

Tips:

Bij gebruik van deze cocktailsaus voor visgerechten is het lekker om een flinke theelepel dille toe te voegen.

## Dadels met geitenkaas en spek

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

24 dadels  
ca. 150 gram geitenkaas  
24 plakjes gerookt ontbijtspek (niet gerold)  
Indien nodig: honing



### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Snijd de dadels overlangs open en haal indien nodig de pit eruit.  
Vul de dadels met stukjes geitenkaas.  
Scheep als de dadels van zichzelf niet erg zoet zijn een halve theelepel honing over elke dadel.  
Rol de gevulde dadels in de plakjes ontbijtspek.  
Doe de dadels in een oenvaste schaal en zet ze ca. 10 minuten in een voorverwarmde oven en serveer ze warm.

### **Tips:**

Verse dadels zijn lang houdbaar en zijn over het algemeen zoeter dan de dadels die verpakt in de supermarkt te koop zijn.  
Honing is bij het gebruik van verse dadels dan ook meestal niet nodig.

## Geitenkaas met honing en spek

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

150 gram zachte gekruide geitenkaas  
12 lange plakken gerookt ontbijtspek (of 24 korte plakjes)  
honing



### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Snijd indien nodig de lange plakken ontbijtspek door zodat 24 plakjes ontstaan.  
Leg 12 plakjes op een bord of snijplank en leg op elk plakje een bolletje geitenkaas.  
Scheep op elk bolletje kaas een theelepel honing en vouw de ontbijtspek dicht.  
Rol de overige 12 plakjes spek kruislings om de pakketjes heen.  
Leg de pakketjes in een oenvaste schaal en zet ze 8 minuten in de voorverwarmde oven.

## Gekonfijte tomaat en kaasspiesjes

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

300 g belegen of oude kaas  
12 spiesjes  
24 groene of zwarte ontpitte olijven  
24 gekonfijte (of gedroogde) tomaatjes



### ***Bereiding***

Snijd de kaas in 24 kleine blokjes.  
Rijg aan de spiesjes om en om 2 kaasblokjes met 2 groene of zwarte ontpitte olijven en 2 gekonfijte (of gedroogde) tomaatjes.

## Geroosterde perziken met noten

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

6 Perziken (vers of uit blik)  
25 gram walnoten  
1/2 zakje hazelnoten (Baukje)  
Tijm (evt. vers)  
1/2 citroen, geraspt (schil) en geperst  
olie  
peper uit molen



### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 200 graden.  
Perziken halveren (en indien vers pitten verwijderen) en in partjes snijden.  
Noten grof hakken.  
In ovenschaal perziken met noten, tijm en citroenrasp door elkaar scheppen.  
Citroensap en olie erover sprenkelen.  
Peper er royaal over strooien.  
Ca 10 tot 15 minuten in oven.  
Af en toe omscheppen.

## Gevulde champignons met garnalen

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vis  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

24 champignons  
100 gram boter  
2 teentjes knoflook  
1 bosje peterselie  
peper en zout  
100 gram garnalen



### ***Bereiding***

Borstel de champignons schoon en haal voorzichtig de steeltjes eruit.

Meng de boter, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, de uitgeperste knoflook, peper en zout door elkaar.

Vul de champignons met een paar garnalen en het botermengsel en zet ze ca. 10 minuten onder de grill tot ze gaar zijn.

Zet de champignons één voor één op een lepeltje en dien ze warm op.

## Gevulde kerstomaten

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vis  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

24 kerstomaten  
250 gram garnalen  
2 eetlepels mayonaise  
1 bosje peterselie  
peper & zout



### ***Bereiding***

Snijd het deksel van de tomaatjes en hol ze uit.  
Doe er een beetje peper en zout in.  
Meng de garnalen met de mayonaise en doe deze vulling in de tomaten.  
Garneer met een toefje peterselie of bieslooksnippers.

### ***Tips:***

Gebruik in plaats van mayonaise een zelfgemaakte cocktailsaus  
Zet na het vullen de dekseltjes weer terug op de tomaatjes.

## Griekse gehaktballetjes met citroen-eiersaus

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 ui  
2 sneetjes oud brood  
melk  
3 teentjes knoflook  
1 citroen  
1 ei  
2 theelepels oregano  
750 gram rundergehakt  
zout en peper  
olijfolie



Ingrediënten voor de saus:

2 eieren  
sap van 1 citroen  
30 gram boter  
2 eetlepels bloem  
¼ liter vleesbouillon  
2 eetlepels fijngehakte peterselie

### ***Bereiding***

Snipper de gepelde ui. Snijd de korsten van het brood en week het in melk.

Snipper de knoflook fijn. Snijd de citroen in plakjes.

Knijp het brood uit en meng het samen met de knoflook, het ei, de oregano en gesnipperde ui door het gehakt.

Breng op smaak met zout en peper.

Maak er balletjes ter grootte van een pingpongbal van.

Bak de balletjes in olijfolie op een niet te hoog vuur in ongeveer 20 minuten rondom bruin en gaar.

Verwarm de bouillon om te gebruiken voor de citroensaus.

Maak nu de saus volgens volgend recept:

Klop de eieren los met het citroensap.

Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor en roer enkele minuten.

Giet langzaam bijna alle warme bouillon beetje bij beetje in de pan en blijf roeren tot er een gebonden saus ontstaat.

Voeg de rest van de bouillon toe aan het eimengsel en klop dit door de gebonden saus, die nu niet meer mag koken.

Giet deze warme saus over de gehaktballetjes of serveer deze er apart bij.

Garneer met fijngehakte peterselie en plakjes Citroen.

## Groene pepers met bieslookroomkaas

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 potje Groene pepers MILD  
ca. 250 gram bieslookroomkaas



### ***Bereiding***

Laat de pepertjes uitlekken in een vergiet.

Snijd het kapje met het steeltje eraf.

Rol de pepertjes tussen de handen om de zaadjes los te maken en haal de pepertjes leeg.

Vul de pepertjes met behulp van een spuitzak met de roomkaas en leg ze op een schaal.

Tips:

In plaats van bieslookroomkaas kan ook een ander mild gekruide roomkaas worden gebruikt.

## Ham met Boursin

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren 1

---

### ***Ingrediënten***

Een paar ons gegrilde (magere) ham.  
Boursin.  
Cherry-tomaatjes.  
Prikkertjes



### ***Bereiding***

Pak een paar ons gegrilde ham en besmeer deze met boursin.  
Hierna oprollen en in stukjes snijden.  
Bovenop een half Cherry-tomaatje.  
Prikkertje er in en klaar is kees....

De gegrilde ham kan vervangen worden door bijv. rosbief of runderrookvlees.  
Rijg afwisselend met een kerstomaatje en lente-ui aan een spiesje,  
zo kan je het ook als tapasgerechtje serveren.  
Boursin kan je evt weer vervangen door roomkaas met diverse kruiden.

## Honing Drumsticks

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Gevogelte  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

6 drumsticks  
50 gr boter  
2 el citroensap  
zout, peper  
1/2 el tijmnaaldjes  
2 el honing  
1 teentje knoflook  
1 citroen in plakken



### ***Bereiding***

Laat boter zacht worden.  
Roer citroensap, zout, peper, tijm, honing en het uitgeknepen teentje knoflook erdoor en bestrijk hiermee dik de drumsticks.  
Leg ze in een ovenschaal en zet in oven.  
Laat in 30 minuten op 180 graden bakken.  
Regelmatig keren en bedruipen.  
Garneer met citroen.

## Kaasballetjes met olijven

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

150 g bloem  
cayennepeper  
75 g koude boter  
50 g geraspte belegen kaas  
zout  
peper



### ***Bereiding***

Maal in een foodprocessor 150 g bloem met een snufje zout, een snufje cayennepeper en 75 g koude boter tot kruimels.

Voeg 50 g geraspte belegen kaas en ½ eetlepel koud water toe, meng en vorm tot een stevig deeg.

Rol er losjes ca. 20 balletjes van, druk deze plat, leg een gevulde olijf met amandel in het midden van elk balletje en vouw het deeg er netjes omheen.

Bak de balletjes in een hete oven (200°C) in ca. 20 minuten goudbruin en gaar.

Lauw of koud serveren.

## Kerstomaatjes met bieslookroomkaas

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 bakje kerstomaatjes  
ca. 250 gram bieslookroomkaas



### ***Bereiding***

Snijd de kapjes van de tomaatjes en hol ze uit met een klein theelepje.  
Vul de tomaatjes met behulp van een spuitzak met de roomkaas en leg ze op een schaal.

Tips:

In plaats van bieslookroomkaas kan ook een ander mild gekruide roomkaas worden gebruikt.  
Garneer de tomaatjes met een sprietje bieslook of een toefje peterselie.

## Kerstomaten met pesto

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 kop (= 250 ml) versgehakte peterselie  
2 teentjes knoflook  
2 eetlepels pijnboompitten  
4 eetlepels olijfolie  
¼ kop verse basilicumblaadjes  
15 gram boter op kamertemperatuur  
500 gram kerstomaatjes  
versgemalen peper



### ***Bereiding***

De peterselie, de knoflook, de pijnboompitten en de olie in de keukenmachine of met de mixer pureren.  
De overige ingrediënten, behalve de kerstomaatjes, toevoegen en goed mixen.  
De kapjes van de tomaten afsnijden en een lepeltje pestomengsel in elk tomaatje scheppen.  
Tot gebruik in de koelkast bewaren.

### ***Tips:***

De tomatjes een klein beetje leegschrapen, zo kunnen ze beter worden gevuld.  
Deze hapjes kunnen ca. 2 uur van tevoren worden gemaakt.

## Kip gerold in bacon

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Gevogelte  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 kg kipfilet  
1 tl koriander  
zout,  
versgemalen peper  
2 el gembersiroop  
12 plakken bacon  
olie  
cocktailprikkers



### ***Bereiding***

Kipfilet in reepjes snijden.

Meng koriander met gembersiroop, zout en peper en meng dit door het vlees.

Rol om ieder stukje kip een plakje bacon en zet deze vast met een cocktailprikker.

Verhit de olie en bak (of frituur) de spiesjes tot de bacon krokant is.

Laat uitlekken op keukenpapier en serveer warm.

## Kip met sherry en champignons.

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Gevogelte  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 kipfilet  
olijfolie  
1/2 bakje champignons  
1 el fijngehakte peterselie  
0,5 dl Sheridan (cream sherry)  
0.5 dl slagroom  
1 el citroensap  
zout



versgemalen peper

### ***Bereiding***

Kipfilet in blokjes snijden en op hoog vuur aanbakken in de olijfolie.  
Voeg champignons toe en bak ca. 4 minuten.  
Voeg de Sheridan en slagroom toe en breng aan de kook.  
Laat nog 2 minuten op laag vuur pruttelen.  
Breng de kip op smaak met citroensap, zout en peper.  
Serveer in kleine tapasschaaltjes.

## Knoflookchampignons

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Zo groot mogelijke champignons  
75 gr boter  
zout, peper  
1 tl citroensap  
3 teentjes knoflook  
peterselie



### ***Bereiding***

Champignons 5 minuten bakken in boter met zout, peper, citroensap en uitgeperste knoflook.  
Fijngehakte peterselie erover strooien.  
Kan koud of warm geserveerd worden.

## Knoflooksaus met Creme Fraiche

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 el cognac of citroensap

1 tl suiker

2 knoflookteentjes (of meer naar smaak)

125 ml crème fraîche

3 el mayonaise

1 el gesnipperde bieslook

1 el gesnipperde peterselie

zout, peper



### ***Bereiding***

Meng citroensap of cognac met suiker.

Voeg de uitgeperste knoflook door het sap.

Meng crème fraîche, mayonaise en kruiden erdoor.

Naar smaak zout en peper toevoegen.

## Knoflooksaus Speciaal

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 eetlepels Zaanse frietsaus  
5 eetlepels Yogonaise  
4 teentjes knoflook  
1 theelepel kruidenboterpoeder (voor knoflookboter)  
1 eetlepel versgekipte bieslook



### ***Bereiding***

Doe de frietsaus, de yogonaise en de kruidenboterpoeder in een kommetje.  
Pers de teentjes knoflook uit boven het kommetje  
Voeg de versgeknijpte bieslook toe en roer het geheel goed door elkaar.  
Eventueel kunt u naar eigen smaak de verhoudingen in het recept wijzigen.

### ***Tips:***

De verse bieslook kan vervangen worden door gedroogde bieslook.  
Maak de saus dan minimaal één dag voor gebruik zodat de bieslook niet hard en droog smaakt.

## Komkommer-Zalmhapjes

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vis  
Type Tapas-Snack

Snel Ja  
Slank Ja  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 komkommer, in lengte gehalveerd  
2 tl citroensap  
3 el fijngeknipt bieslook  
bekertje zure room (of Hüttenkäse)  
200 gr gerookte zalm in reepjes  
cocktailprikkers  
2 el fijngesneden dille



### ***Bereiding***

Snij komkommer in stukjes van ca. 1,5 cm.  
Besprenkel ze met citroensap en bestrooi met de bieslook.  
Verdeel de zure room over de zalmreepjes.  
Dep het overtollige citroensap van de komkommer met het keukenpapier.  
Rol ieder stukje komkommer in een reepje zalm en zet vast met een prikkertje.  
Garneer met een toefje zure room en bestrooi met de dille.

## Komkommerschijven met zalm

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vis  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

250 gram roomkaas  
1 blik rode zalm (210 gra, uitgelekt)  
2 eetlepels fijngehakte koriander  
1 eetlepel zure room  
2 theelepels citroensap  
1 eetlepel fijngeknipte bieslook  
1 eetlepel yoghurt  
4 middelgrote komkommers  
versgemalen peper



### ***Bereiding***

Mix de roomkaas in een kleine kom zacht en romig.  
Voeg de overige ingrediënten, behalve de komkommer, toe en mix alles goed door.  
Snijd de komkommers in dikke plakken van ca. 2 cm.  
Maak met een bolletjesmesje een holletje in de komkommerschijven.  
Scheep op elke plak 1 theelepel zalm-kaasmengsel.

### ***Tips:***

In plaats van het zalmmengsel kunnen schijven ook gevuld worden met tonijnsalade of kip-satesalade.

## Limoensaus

|          |            |       |             |         |     |
|----------|------------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | Vegetarisch | Snel    | Nee |
| Keuken   | Tapas      | Type  | Saus        | Slank   | Nee |
| Bron     |            |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

1/4 liter magere yoghurt

1 limoen uitgeknepen



### ***Bereiding***

Meng voor de limoensaus de yoghurt en het limoensap en serveer deze bij het vlees.

## Meloen met serranoham

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 rijpe meloen (geen watermeloen)  
200 gram serranoham



### ***Bereiding***

Snijd de meloen in kleine stukjes.

Snijd indien nodig ook de ham in repen.

Wikkel de meloen in de ham en zet deze vast met een cocktailprikker.

Tips:

De meloen kan ook vervangen worden door ander stevig tropisch fruit (papaja, ananas of mango)

Vervang de serranoham door parmaham, dingesneden runderrookvlees of gerookte zalm.

Rol de vleeswaar op en zet deze met een cocktailprikker vast bovenop de partjes meloen.

## Nachos met pittige surimisalade

|          |       |       |             |         |     |
|----------|-------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | Vegetarisch | Snel    | Nee |
| Keuken   | Tapas | Type  | Tapas-Snack | Slank   | Nee |
| Bron     |       |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

1 bosuitje  
1 trostomaat  
1 eetlepel jalapeño-pepersaus (potje à 85 gr. Casa Fiësta)  
1 bolletje gember  
¼ zakje verse koriander  
200 gram surimi  
enkele druppels tabasco  
zout  
(versgemalen) zwarte peper  
20 nachos (ronde tortillachips, Casa Fiësta).



### ***Bereiding***

Snijd de het bosuitje in dunne ringetjes.  
Ontvel de tomaat door deze in te kruisen en onder te dompelen in kokend water.  
Halveer de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.  
Snijd de gember fijn. Knip de helft van de koriander fijn boven een kommetje of kopje.  
Snijd de surimi in stukjes.  
Scheep in een kom de bosui, de tomaat, de pepersaus, de gember, de fijngehakte koriander en de surimi door elkaar.  
Breng op smaak (pittig) met tabasco, zout en peper.  
Scheep de salade op de nachos. Leg de nachos op een schaal en garneer met de overgebleven blaadjes koriander.

### ***Tips:***

In plaats van nachos kunt u ook rondjes van ca. 5 cm uit bloemtortilla's steken en deze in een koekenpan knapperig bruinbakken.

## Paddestoelen gevuld met Pesto

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

1 bakje grote champignons  
1 lente ui (of ui)  
4 zongedroogde tomaatjes fijngesneden  
1 el paneermeel  
zout en peper  
3 el geraspte kaas  
4 el (zelfgemaakte pesto)



### **Pesto:**

paar blaadjes verse basilicum  
2 knoflookteentjes  
50 gr pistache noten of pijnboompitten  
2 el geraspte kaas  
100 ml olijfolie  
zout en peper naar smaak

### **Bereiding**

Meng de ingrediënten voor de pesto door elkaar en maak fijn met keukenmachine.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Verwijder steeltjes van champignons en snij deze fijn.  
Bak dit, samen met lente-ui tot ze zacht zijn.  
Voeg de kleingesneden zongedroogde tomaatjes en paneermeel van vuur af toe en breng op smaak met zout en peper.  
Voeg 2/3 van geraspte kaas toe.  
Bestrijk binnenkant champignonhoedjes met pestomengsel en vul met mengsel.  
Strooi restant kaas erover heen.  
Zet ca 10 minuten in voorverwarmde oven op 200 graden.

## Pan Cantalan

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Stokbrood  
Olijfolie  
Knoflook  
Versgemalen peper  
Tomaat  
Mayonaise



### ***Bereiding***

Snij stokbrood in plakjes en smeer deze in met olijfolie en uitgeperste knoflook.  
Leg op ieder plakje een stukje tomaat en strooi er de versgemalen peper over.  
Zet de plakjes stokbrood in oven tot het stokbrood knapperig is.  
Doe op ieder plakje stokbrood een klein beetje mayonaise.

## Paprikarolletjes met geitenkaas

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 grote rode paprika's  
4 eetlepels (olijf)olie  
½ citroen  
150 gram zachte geitenkaas  
2 takjes oregano  
(versgemalen) zwarte peper  
cocktailprikkers



### ***Bereiding***

Was de paprika's, maak ze schoon en snijd ze in de lengte in acht plakken.  
Verhit in een pan 3 eetlepels olie en laat de paprika's afgedekt in ca. 10 minuten gaarstoven.  
Boen intussen de citroen schoon en rasp 1 theelepel van de schil.  
Verkruimel de geitenkaas boven een kom. Knip de oregano fijn boven de geitenkaas.  
Scheep de geraspte citroenschil en 1 eetlepel olie erdoor.  
Breng op smaak met enkele druppels citroensap en veel peper.  
Scheep op elk stuk paprika een eetlepel geitenkaas.  
Rol de paprika's op (aan de smalle kant beginnen) en zet elk rolletje vast met een cocktailprikker.  
Leg de rolletjes in een lage schaal.  
Laat ze ca. ½ uur laten staan, zodat de smaak zich kan ontwikkelen.

## Romaatjes met serranoham

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 doosje romaatjes (mini roma-tomaatjes)  
100 gram serranoham  
cocktailprikkers



### ***Bereiding***

Snijd de romaatjes in de lengterichting door midden.

Snijd de serranoham in stukken zodat u 20 plakjes overhoud.

Rol de plakjes ham op.

Leg de rolletjes ham tussen de beide helften van de romaatjes en zet ze vast met een cocktailprikker.

Tips:

In plaats van romaatjes kunnen ook kerstomaatjes gebruikt worden.

Deze zijn echter iets minder zoet wat de smaak van het geheel niet ten goede komt.

## Saladecups met oosterse wortelsalade

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

150 gram winterwortel  
1 bosuitje  
½ zakje verse koriander  
1 eetlepel citroensap  
2 eetlepels roerbakolie  
25 gram (licht)gezouten cashewnoten  
20 saladecups



### ***Bereiding***

Maak de wortel schoon en raps deze met een grove rasp.  
Maak het bosuitje schoon en snijd deze in flinterdunne ringetjes.  
Knip de helft van de koriander fijn boven een kommetje of kopje.  
Roer de citroensap en de roerbakolie tot een dressing.  
Scheep de wortel, de bosui en de fijngeknipte koriander erdoor en laat ca. ½ uur staan.  
Hak de cashewnoten in grove stukjes.  
Scheep de cashewnoten door de salade en scheep de salade in de cups.  
Garneer met een blaadje koriander en zet de cups op een schaal.

## Sjalottenkruidenboter

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 sjalotten  
250 gram roomboter  
40 gram krulpeterselie  
35 gram kervel  
15 gram basilicum  
20 gram bladselderie  
½ citroen  
1 theelepel grove mosterd  
zout en peper.



### ***Bereiding***

Pel de sjalotten, halveer ze en snipper ze in ragfijne stukjes.

Snijd de kruiden fijn.

Roer de boter zacht, vermeng deze met mosterd en citroensap en breng op smaak met zout en peper.

Meng als laatste de gesnipperde sjalot en de fijngesneden kruiden door de boter.

Klaar!

### **Tips:**

Snijd verse kruiden altijd een scherp mes, dan blijven de aroma's in de kruiden beter behouden.

Het is ook beter om de kruiden niet te hakken, omdat dit eveneens smaakverlies geeft.

Maak de kruidenboter altijd een dag van tevoren klaar, dan trekken de smaken er beter in.

Zet de boter niet in de koelkast, maar afgedekt met huishoudfolie op het aanrecht of op een koele plek.

## Sjalottenpesto

|                     |                   |         |     |
|---------------------|-------------------|---------|-----|
| Menugang Bijgerecht | Soort Vegetarisch | Snel    | Nee |
| Keuken Tapas        | Type Saus         | Slank   | Nee |
| Bron                |                   | Sterren |     |

### **Ingrediënten**

150 g sjalot  
100 g pijnboompitten  
2 teentjes knoflook  
25 g peterselie (zonder stelen)  
2½ dl olijfolie (extra vierge)  
vers gemalen peper uit de molen  
5 g grof zeezout



### **Bereiding**

Pel de sjalotten, halveer ze en snijd ze in halve ringen van ½ cm dikte (het wortelgedeelte van de sjalot niet mee snijden want deze is een beetje bitter).  
Pel de knoflookteentjes, halveer ze in de lengte en haal de pit eruit (deze is bitter, vooral als de knoflook rauw wordt gebruikt).  
Was de peterselie en droog deze in een slacentrifuge of dep ze met keukenpapier droogdeppen.  
Rooster de pijnboompitten in een voorverwarmde oven op 170°C totdat ze lichtbruin van kleur zijn.  
Zet de sjalotten zachtjes aan in een ½ dl olijfolie, zonder ze te kleuren.  
Laat de sjalotten in de koelkast afkoelen als ze gaar zijn.  
Doe alle ingrediënten in een foodprocessor en maal ze niet al te fijn.  
Breng het geheel op smaak met zout en peper.

### **Tips:**

De sjalot onder water pellen zorgt voor minder irritatie aan de ogen.  
De sjalot snijden met een scherp mes, dit vermindert irritatie aan de ogen tijdens het snijden:  
in alle sjalotten- en uiensoorten zitten oliën die vrij komen, doordat de cellen kapotgesneden worden.  
Met een scherp mes blijven deze cellen heel.  
Dus nooit een sjalot of een ui hakken maar altijd snijden!  
De pijnboompitten niet te bruin kleuren, anders worden ze bitter van smaak.  
De peterselie wassen in lauwwarm water, zodat het zand goed los kan weken.

## Spaanse champignon tapenade

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 eetlepels amandelschaafsel  
olijfolie  
250 g kleine champignons  
2 teentjes knoflook  
0,5 eetlepel (Jerez) azijn  
0,5 theelepel zout  
cayennepeper  
4 eetlepels fijngehakte peterselie



### ***Bereiding***

Rooster het amandelschaafsel goudbruin in een hete koekenpan, alsmaar blijven roeren.

Schuif ze als ze bruin beginnen te worden op een bord.

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak hierin op een hoog vuur de schoongemaakte champignons ca. 2 minuten.

Voeg de fijngehakte teentjes knoflook toe en bak deze 1 minuut mee.

Hak de amandelen en de gebakken champignons met 0,5 dl olijfolie in de keukenmachine tot een grof mengsel met kleine stukjes champignon.

Breng de tapenade op smaak met de (jerez) azijn, het zout, wat cayennepeper en de peterselie.

Lekker op geroosterd boerenbrood.

## Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

1 kg lamsgehakt  
250 gram ontvelde tomaten (blik of pak)  
1 kippenbouillonblokje opgelost in ½ liter water  
1 groene paprika  
1 grote ui  
2 teentjes knoflook  
1 eetlepel tomatenpuree  
3 eieren  
75 gram paneermeel  
75 gram bloem  
4 eetlepels sherry  
½ glas rode wijn  
4 eetlepels olijfolie  
2 takjes peterselie (vers)  
gehaktkruiden  
zout  
versgemalen (zwarte) peper



### **Bereiding**

Pel de uit en de teentjes knoflook en hak ze klein.

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote pan en fruit daarin de uit en de knoflook tot de ui glazig is.

Doe het gehakt in een diepe kom en meng de gehaktkruiden (volgens aanwijzing op de verpakking) en het paneermeel erdoor.

Klop de eieren los, schep ze door het gehakt en meng het geheel goed.

Rol van de gehakt balletjes met een doorsnede van ca. 4 cm.

Strooi bloem op een bord en rol de balletjes daardoor.

Giet de resterende olijfolie in de pan met de gehakte ui en doe daar de gehaktballetjes bij.

Bak ze aan alle kanten mooi bruin.

Doe de tomaten, de sherry, de rode wijn, de tomatenpuree en de bouillon bij de gehaktballetjes.

Snijd de paprika in blokjes van ca. 1 cm en voeg ze er eveneens bij.

Leg het deksel op de pan en laat het geheel gedurende 45 minuten op een laag vuur zachtjes pruttelen.

Breng op smaak met zout en versgemalen peper en serveer het geheel in een mooie schaal en strooi er versgehakte peterselie over.

### **Tips:**

Het lamsgehakt kan desgewenst ook vervangen worden door kalfsgehakt of mager rundergehakt.

Half-om-half-gehakt is te vet om dit gerecht goed te kunnen maken.

In plaats van paneermeel kunt u ook enkele beschuiten verkrumelen.

## Varkensspiesjes met Citroengras

---

Menugang Hapje  
Keuken Tapas  
Bron

Soort Vlees  
Type Tapas-Snack

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

500 gr hamlappen of varkensschnitzels  
zoete chilisaus  
satéstokjes

### ***Marinade:***

2 knoflookteentjes uitgeperst  
2 el kleingesneden vers citroengras (toko of AH)  
(4 el kleingesneden takjes koriander )  
1 el bruine suiker  
1/2 tl gemalen koriander  
1/4 tl witte peper  
2 el ketjap  
2 el vissaus  
2 el (sesam)olie  
65 ml koud water



### ***Bereiding***

Meng de ingrediënten voor de marinade.

Voeg het in blokjes gesneden vlees aan de marinade toe en laat deze minimaal een half uur intrekken.

Rijg het vlees aan de satéstokjes (van te voren nat maken!).

Het vlees kan klaargemaakt worden op de BBQ,  
of in een voorverwarmde oven (180 graden),  
of kan eventueel gebakken worden.

Ca. 10- 15 minuten.

## Visspiesjes

|          |       |       |             |         |     |
|----------|-------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | Vis         | Snel    | Nee |
| Keuken   | Tapas | Type  | Tapas-Snack | Slank   | Nee |
| Bron     |       |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

250 gr witte stevige vis in blokjes (bijv kabeljauw)

1 kleine groene paprika in blokjes

1 kleine rode paprika in blokjes

ananasstukjes

prikkertjes



### ***Marinade:***

180 gr gesmolten boter

2 el kleingesneden dille

1 - 2 teentjes knoflook

1 1/2 el kleingesneden peterselie

2 tl citroensap

### ***Bereiding***

Rijg de vis afwisselend met rode paprika, groene paprika en evt de ananas aan prikker.

Eindig met vis.

Meng de ingrediënten voor de marinade

(als boter hard wordt, laat deze dan in magnetron of pannetje even smelten, of gebruik vloeibare boter).

Schenk de marinade over de visspiesjes minimaal 1 uur van tevoren. (kan 1 dag van tevoren).

Keer ze minstens eenmaal.

Bak de spiesjes in 10 minuten in voorverwarmde oven van 180 graden.

Serveer warm.

Ook lekker als bbq gerecht.

## Zoetzure kipspiesjes

|          |       |       |             |         |     |
|----------|-------|-------|-------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | Gevogelte   | Snel    | Nee |
| Keuken   | Tapas | Type  | Tapas-Snack | Slank   | Nee |
| Bron     |       |       |             | Sterren |     |

### ***Ingrediënten***

500 gram kipfilet  
2 tenen knoflook (uitgeperst)  
zout & versgemalen peper  
125 ml citroensap (versgeperst)  
1½ eetlepel olijfolie  
1 theelepel basilicum (gedroogd)  
1 theelepel paprikapoeder  
1½ eetlepel honing  
1 verse ananas, in blokjes (evt. kan ook een blikje gebruikt worden)  
12 kleine zongedroogde tomaatjes  
24 cocktailprikkers  
24 blaadjes verse basilicum



### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Snijd de kip in kleine stukjes en doe deze in een grote kom.  
Meng knoflook, zout, peper, citroensap, olijfolie, basilicum, paprikapoeder en honing en schenk het mengsel over de kip.  
Scheep het geheel goed om en laat het minimaal een uur marineren.  
Haal de stukjes kip uit de marinade, doe ze in een ovensafe schaal en bak ze in ca. 10 - 15 minuten goudbruin.  
Haal de kip uit de oven en laat ze afkoelen.  
Rijg de kip, met een blaadje basilicum en een blokje ananas of een zongedroogd tomaatje aan een cocktailprikker.

### **Tips:**

Gebruik versierde cocktailprikkers om het geheel een extra feestelijk tintje te geven.



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun.*  *.U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:  
**NL63 RBRB 0943 525 756**