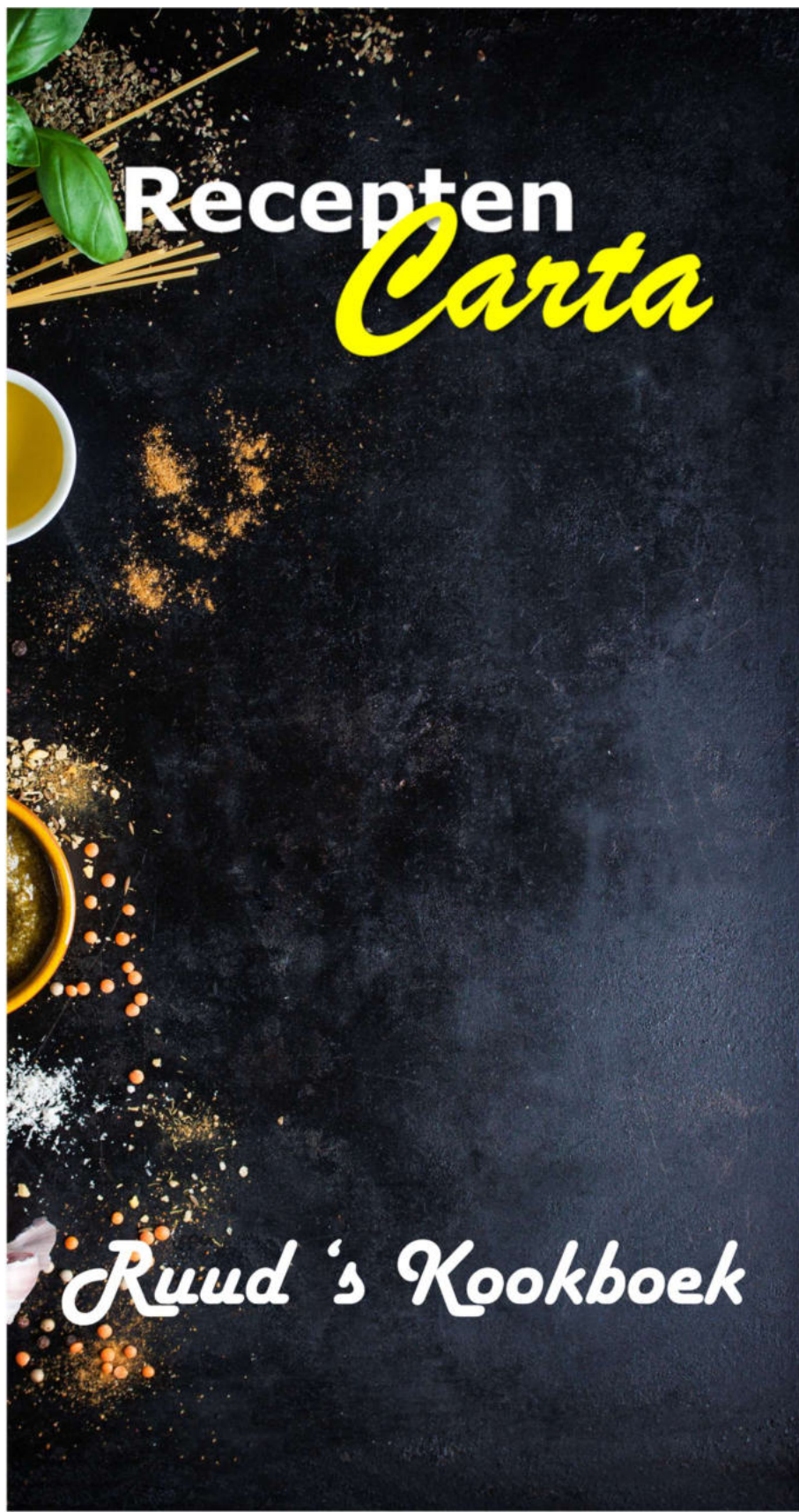




Recepten

Carta

Ruud 's Kookboek

Hapjes
(Carta2006-André)

Inhoudsopgave.

- 1. Aperitiefglaasjes met appel en grijze garnalen**
- 2. Aperitiefglaasjes met avocado en kippewit**
- 3. Gefrituurde bloemkoolroosjes**
- 4. Gemarineerde kalkoenrolletjes**
- 5. Gevulde minitomaatjes**
- 6. Lepelhapje met gekookte ham en feta**
- 7. Lepelhapje met gerookte ham en asperges**
- 8. Lepelhapje met gerookte zalm**
- 9. Lepelhapje met kip kerrie**
- 10. Lepelhapje met kwarteleitjes en garnalen**
- 11. Spliterwten met spek en ansjovis**
- 12. Toastjes met garnalen**
- 13. Toastjes met gerookte forel**
- 14. Toastjes met leverpastei en spekblokjes**

Aperitiefglaasjes met appel en grijze garnalen

Menugang Hapje
Keuken Belgisch
Bron

Soort Vis
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 12 aperitiefglaasjes
200 gr. grijze garnalen
3 eetlepels zure room
2 appels (jonagold)
1 koffielepel kerriepoeder
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels dille
peper, zout

Bereiding

Meng de garnalen met de zure room en de kerriepoeder
Kruid met peper en zout
Rasp de appels fijn en meng er het citroensap onder
Snipper 2 eetlepels dille fijn
Verdeel de geraspte appel over de aperitiefglaasjes
Strooi er fijngesnipperde dille over
Vul aan met het garnalen mengsel
Werk af met een takje dille

Aperitiefglaasjes met avocado en kippewit

Menugang	Hapje	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 12 aperitiefglaasjes

1 avocado

1 eetlepel gehakte dragon

2 tomaten

100 gr. kippewit

1 eetlepel olijfolie

1 eetlepel wittewijnazijn

2 koffielepels citroensap

peper, zout

Bereiding

Plet het vruchtvlees van de avocado fijn met een vork

Meng er de dragon en het citroensap onder

Kruid met peper en zout

Pel en ontpit 2 tomaten

Mix tot een smeùge coulis samen met de olijfolie en de wittewijnazijn

Kruid met peper en zout

Snij het kippewit in fijne reepjes

Verdeel het kippewit over de aperitiefglaasjes

Lepel er de avocadomous over en eindig met de tomatencoulis

Werk af met een blaadje dragon

Gefrituurde bloemkoolroosjes

Menugang	Hapje	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 8 à 10 personen

1 bloemkool

100 gr bloem

1 dl. licht bier

1 ei

1 eetlepel olie

zout

frituurolie

Bereiding

Verdeel de bloemkool in roosjes en was ze

Roer bier, de eierdooier en de olie door de bloem

Klop het eiwit stijf en roer het door het beslag

Dompel de bloemkoolroosjes in het beslag en bak ze in porties in hete frituurolie

Laat ze uitlekken op keukenpapier en betrooi met wat zout

Gemarineerde kalkoenrolletjes

Menugang	Hapje	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Chinees	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 12 hapjes

1 kalkoenborstfilet

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel droge sherry

1/4 koffielepel chilipoeder

1/2 koffielepel vloeibare honing

Bereiding

Klop de kalkoenfilet plat met het lemmet van een koksmes

Snij de filet in dunne reepjes van ongeveer 5 cm. lang

Maak een marinade van de sojasaus, sherry, honing en chillipoeder

Laat de reepjes hierin 30 min. marineren

Rol ze op en steek ze op een coctailprikker

Bak ze 10 min. in een op 200°C voorverwarmde oven

Keer ze af en toe om

Gevulde minitomaatjes

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	2

Ingrediënten

Voor 12 hapjes

12 minitomaatjes

75 gr. gepelde grijze garnalen.

Enkele steeltjes bieslook

Priescheuten.

Bereiding

Snij de bovenkanten van de tomaatjes af en hol ze voorzichtig uit.

Bestrooi de binnenkant met zout en laat ze omgekeerd uitlekken.

Vul de tomaten met garnalen.

Steek er en sprietje bieslook in en plaats er het hoedje op.

In aparte kleine schaalpjes of lepels legt u wat priescheuten en schik er de tomaatjes op.

Lepelhapje met gekookte ham en feta

Menugang	Hapje	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 12 lepeltjes

4 sneetjes gekookte ham

2 tomaten

2 eetlepels olijfolie

1 eetlepel fijngesnipperde basilicum

1 eetlepel citroensap

50 gr. Fetakaas

peper, zout

Bereiding

Snij 4 sneetjes gekookte ham in de lengte in 3 stroken

Rol de strookjes tot een nestje en schik op een aperitieflepel

Snij 2 gepelde en ontpitte tomaten in kleine blokjes

Meng met de olijfolie, citroensap en de verkruimelde fetakaas

Kruid met peper en zout en meng er de fijngesnipperde basilicum onder

Vul de ham nestjes met dit mengsel

Lepelhapje met gerookte ham en asperges

Menugang Hapje
Keuken Belgisch
Bron

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 12 lepeltjes
4 sneetjes gekookte ham
2 hardgekookte eieren
1 koffielepel mosterd
100 gr. asperges in stukjes van 2 cm.
3 takjes fijngesnipperde peterselie

Bereiding

Snij 4 sneetjes gekookte ham in de lengte in 3 stroken
Rol de strookjes tot een nestje en schik op een aperitieflepel
Plet de 2 hardgekookte eieren fijn met een vork
Meng er de mosterd, de asperges en de peterselie onder
Vul de gekookte ham nestjes met dit mengsel

Lepelhapje met gerookte zalm

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 12 lepeltjes

4 sneetjes gerookte zalm

100 gr. gerookte forel

2 eetlepels zure room

1 eetlepel fijngesnipperde bieslook

1 eetlepel fijngesnipperde peterselie

1 koffielepel paprikapoeder

enkele druppels tabasco

peper, zout

Bereiding

Snij 4 sneetjes gerookte zalm in de lengte in 3 stroken

Rol de strookjes tot een nestje en schik op een aperitieflepel

Meng 100 gr. gerookte forel met 2 eetlepels zure room

Voeg de bieslook en de peterselie toe

Kruid met de paprikapoeder, tabasco, peper en zout

Vul er het gerookte zalm nestje mee.

Lepelhapje met kip kerrie

Menugang Hapje
Keuken Belgisch
Bron

Soort Gevogelte
Type -

Snel Ja
Slank Nee
Sterren 2

Ingrediënten

Voor 12 lepeltjes
200 gr. kipfilet
1 appel
30 gr boter
kerrie poeder
1 dl. kippebouillon
1 dl room
enkele takjes kervel
peper en zout

Bereiding

Snij de kipfilet in dunne plakjes.
Schil de appel verwijder het klokhuis en snij in kleine blokjes.
Bak de stukjes kip in hete boter, voeg de stukjes appel toe.
Bestrooi met de kerrie poeder, voeg er de kippebouillon bij en laat eventjes inkoken.
Roer er de room door en kruid met peper en zout.
Verdeel over de lepels en versier met een takje kervel.

Lepelhapje met kwarteleitjes en garnalen

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	2

Ingrediënten

Voor 12 lepeltjes

6 kwarteleitjes

2 eetlepels peterselie

2 eetlepels mayonaise

Kerrie poeder

100 gr. grijze garnalen

Peper en zout

Bereiding

Kook de kwarteleitjes in 3 min. hard in gezouten water.

Pel ze en halveer ze.

Meng de kerrie poeder met de mayonaise en kruid met peper en zout.

Meng de garnalen er door.

Verdeel dit mengsel over 16 lepels.

Schik er een half kwarteleitje op en garneer met een takje peterselie.

Spliterwten met spek en ansjovis

Menugang Hapje
Keuken Belgisch
Bron

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 12 hapjes
200 gr. spliterwten
2 stengels selder, zeer fijn gesneden
50 gr licht gerookt spek in reepjes
1 blikje ansjovis, kleingehakt
2 teentjes look
een eetlepel rode wijn
1 koffielepel mosterd
een koffielepel worchestersaus
een eetlepel notenolie

Bereiding

Kook de spliterwten juist gaar en giet het kookvocht af
Zet de erwten weer op klein vuur met de rode wijn, worchestersaus, notenolie, geperste look, mosterd, selder en ansjovis
Laat enkele minuten zachtjes stoven
Dien op in cappuccinokopjes en verdeel er het gerookte spek over

Toastjes met garnalen

Menugang	Hapje	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 12 toastjes

100 gr. garnalen

2 eetlepels mayonaise

een mespuntje paprikapoeder

een beetje boter

enkele takjes dille

Bereiding

Meng de mayonaise met de paprikapoeder

Voeg de garnalen toe en meng

Smeer de toastjes in met een dun laagje boter

Plaats een beetje garnalensla op elke toast en versier met een takje dille

Toastjes met gerookte forel

Menugang Hapje
Keuken Belgisch
Bron

Soort Vis
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 12 toastjes
75 gr. gerookte forel
1 eetlepel mayonaise
1/2 koffielepel mierikswortelsaus
6 kerstomaatjes
preischeuten
enkele takjes dille

Bereiding

Meng de mayonaise met de mierikswortelsaus
Halveer de kerstomaatjes
Snij de forelfilet in 12 stukjes
Vul 12 kleine schoteltjes of lepels met wat preischeuten
Leg er een stukje forelfilet op met daarnaast een half kerstomaatje
Doe op de forelfilet een streepje saus en versier met een takje dille

Toastjes met leverpastei en spekblokjes

Menugang Hapje
Keuken Belgisch
Bron

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 12 toastjes
100 gr. leverpastei (smeerbaar)
50 gr. gerookt spek
1 tomaat

Bereiding

Smeer de leverpastei op de toastjes
Snij het gerookte spek in kleine blokjes en bak ze krokant zonder vetstof
Pel en ontpit de tomaat en snij ze in fijne reepjes
Schep de spekblokjes op de leverpastei en garneer met tomatenreepjes



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>