



INHOUD

Inleiding	6
Snacks, antipasti en tapas	12
Sliders en spiesen	54
Ovenhapjes	94
Dips en smeersels	136
Cocktails, mocktails en sapjes	170
Register	222

De meeste recepten in dit boek zijn makkelijk voor te bereiden, maar wellicht zijn er enkelen waarvan de aanwijzingen minder vertrouwd of uitdagender zijn.

Op de volgende pagina's schenken we aandacht aan bepaalde recepten, om te laten zien hoe de wat ingewikkeldere technieken met gemak uit te voeren zijn.

BRUSCHETTA'S

Een bruschetta is een snee van stevig brood dat in de oven wordt geroosterd totdat het knapperig is. Daarna wordt het ingewreven met knoflook en besprenkeld met extra vierge olijfolie. Fijngesneden tomaten zijn een klassieke topping.



1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak vier sneetjes brood ongeveer 5 min., totdat ze knapperig en goudbruin zijn. Pel de knoflook en wrijf het geroosterde brood ermee in. De droge toast is net een rasp. Besprenkel ieder sneetje met wat olie.



2 Snijd twee middelgrote tomaten in vieren, lepel de zaadjes eruit en snijd het hart eruit. Snijd de tomaten dan fijn en doe ze in een kom. Scheur de basilicum in stukjes en doe ze in de kom. Meng de rest van de olie erbij en breng op smaak met een beetje zout en peper.



3 Beleg de bruschetta met het tomatenmengsel, door het gelijk te verdelen over ieder geroosterd sneetje. Maal er nog wat extra zwarte peper overheen en serveer.

VIETNAMESE LOEMPIA'S OF SPRINGROLLS

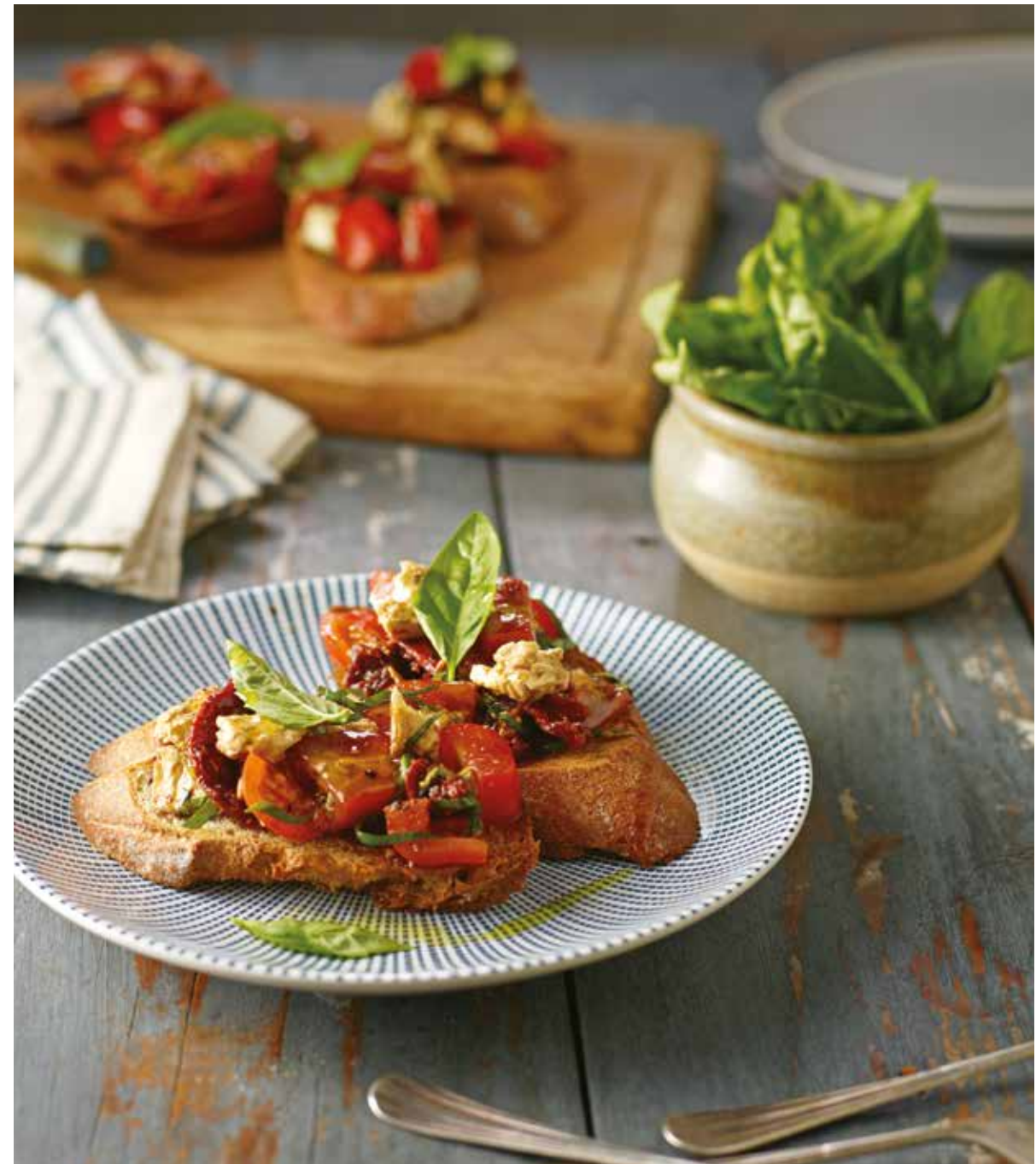
Een Vietnamese loempia's, die we ook kennen als springrolls, zijn verkrijgbaar in Aziatische winkels en via aanbieders op internet. Er zijn misschien een paar pogingen nodig om het weken tot ze zacht genoeg zijn om rond de vulling te vouwen, onder de knie te krijgen, maar ze zijn goedkoop en worden meestal in grootverpakkingen verkocht. Onze recepten staan op bladzijdes 32 en 33, maar je kunt ook andere vullingen proberen.



1 Week de loempia velletjes, de een na de ander, in een grote kom met warm water, totdat ze zacht en opvouwbaar zijn, 15-30 seconden.



2 Vouw de onderkant en de zijkanten van het velletje over de vulling en maak een stevige, dichte rol.

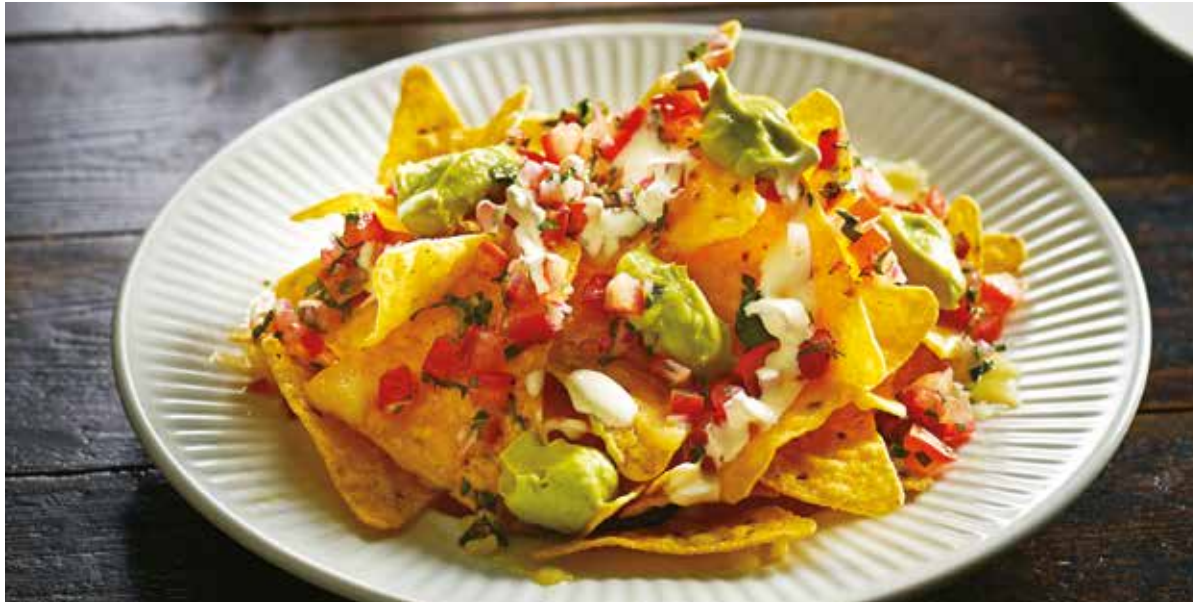


PUBNACHO'S

🔪 6-8 personen | 🕒 25 minuten (waarvan 15 minuten voorbereiding) | ★★★

1 kleine rode ui, gesnipperd
4 tomaten, zonder zaden en fijgehakt
15 g verse peterselie
4 el extra vierge olijfolie
versgeperst sap van 1 limoen
zout en peper
1 zak (350 g) tortillachips
250 g geraspte cheddar
120 ml zure room, voor erbij guacamole (zie blz. 145)

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Meng de ui, tomaten, peterselie, olie, het limoensap en peper en zout in een kom.
Leg de helft van de tortillachips in een enkele laag in een grote ovenschaal. Schep de helft van het tomatenmengsel erover. Bestrooi met de helft van de kaas. Herhaal dit proces, met kaas als laatste laag.
Bak ongeveer 10 minuten, tot de kaas gesmolten is. Serveer direct en geef de zure room en guacamole er in aparte kommetjes bij.



PRETZELS

🔪 6-12 personen | 🕒 180 minuten (waarvan 45 minuten voorbereiding) | ★★★

15 g verse gist
of 7 g droge gist
½ tl suiker
250 ml lauw water
300 g tarwebloem
¼ tl zout
1 groot ei, licht geklopt
2 el grof zeezout

Doe de gist en suiker met 90 ml van het water in een kommetje. Laat 5-10 min. staan, tot het schuimt.

Zeef de bloem en het zout in een grote kom. Roer het gistmengsel en het resterende water erdoor tot je een zacht deeg hebt. Leg dat op een met bloem bestoven werkvlak en kneed 5-10 min., tot het deeg soepel en elastisch is. Maak er een bal van en leg die in een met olie bestreken kom. Dek af en laat het deeg op een warme plek ongeveer 2 uur rijzen tot het dubbel zo groot is.

Verwarm de oven voor op 225 °C. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en verdeel het in 12 porties.

Rol elke portie uit tot een sliert en maak er een pretzelvorm van door de uiteinden naar elkaar toe te draaien. Leg de pretzels op bakplaten.

Bestrijk ze met het ei en strooi het zout erover. Bak de pretzels 15 min., tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen voor het opdienen.

EI-BACONVIERKANTJES

🍴 12 porties | ⌚ 160-175 minuten (waarvan 90 minuten voorbereiding) | ★★★



Deze hartige taart hoort warm opgediend te worden, het liefst direct uit de oven. Als je hem pas een paar uur na het maken serveert, warm hem dan in een hete oven gedurende 5-10 minuten op.

Deeg

300 g bloem

½ tl zeezoutvlokken

150 g ongezoeten boter

1 el versgeperste
citroensap

60 ml ijswater

Vulling

2 middelgrote
aardappelen, gepeld of
ongepeld, naar voorkeur

250 g bacon, in stukjes
van 1 cm gesneden

12 grote eieren

2 el verse fijngehakte
peterselie

1 tl verse fijngehakte
tijmblaadjes

120 ml melk

1 tl zeezoutvlokken
zwarte peper

Deeg: meng de bloem, het zout en de boter in een keukenmachine en mix tot het mengsel op kruimels lijkt. Voeg terwijl de keukenmachine draait, het citroensap toe, als je dat gebruikt, gevolgd door het water. Voeg dit laatste geleidelijk toe, tot het mengsel tot een bol samenkomt.

Stort het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak en maak er een geheel van. Verdeel het deeg in tweeën, twee-derde voor de bodem en een-derde voor het raster, en wikkel in vershoudfolie. Zet gedurende 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verwarm een grote bakplaat voor. Bekleed een taartvorm van 18x23 cm met bakpapier.

Rol het grote stuk deeg uit en bekleed de bodem en de zijkan-ten van de taartvorm.

Vulling: stoom of kook de aardappelen gaar, 20-25 minuten. Snijd ze in dunne schijfjes.

Bak de bacon, zonder toevoeging van vet, in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur tot hij net bruin wordt, 3-4 mi-nuten.

Bedek de bodem van het deeg met de licht gebakken bacon en bedek deze met de gekookte aardappelschijfjes. Breek er 10 eieren boven, zonder de dooiers te breken. Bestrooi met de peterselie en tijm.

Klop de twee overgebleven eieren met melk in een kom. Breng op smaak met zout en peper en schenk gelijkmatig over de taart.

Rol de rest van het deeg uit en snijd in repen van 1 cm breed. Maak een rasterpatroon op de bovenkant van de taart, druk de randen aan.

Zet de taartvorm op de voorverwarmde bakplaat en bak 12-15 minuten, tot het deeg goudbruin is. Verlaag de tempera-tuur van de oven tot 180 °C en bak nog 35-40 minuten.

Snijd in kleine vierkantjes en serveer warm.

TOMATENSALSA

🍴 8-12 personen | 🕒 25 minuten (waarvan 10 minuten voorbereiding) | ★★★

750 g romatomen,
gehalveerd en zonder
pitjes

1 kleine zoete rode ui,
gesnipperd

1 jalapeño- of
serranopeper,
heel fijn gehakt

1 knoflookteen,
fijngenhakt

15 g fijngehakte verse
koriander

2 el versgeperst
limoensap

zeezout

tortillachips

Snijd de tomaten in kleine blokjes en schep ze in een middelgrote kom. Doe de ui, peper, knoflook, koriander en het limoensap erbij. Breng op smaak met zout en schud goed door elkaar. Laat 15 minuten staan.

Dien de salsa op met de tortillachips.

Deze salsa is licht en gezond. Voor de beste salsa kies je lokaal geteelde, biologische tomaten van heel goede kwaliteit.

