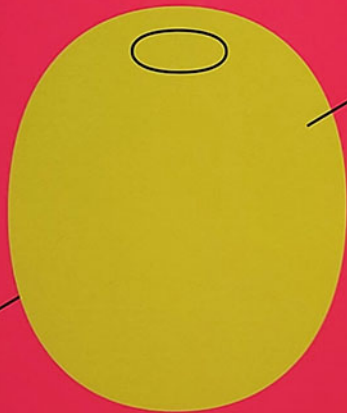


# BORREL

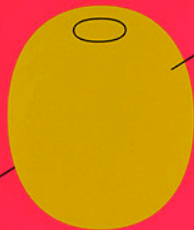


**30**  
RECEPT  
KAARTEN

*verrassend en veelzijdig*



**BORREL**



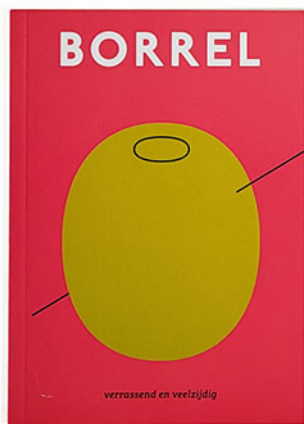
**30**  
RECEPTEN  
KAAFTEN

verzossend en veelzijdig

**OVEN**

**KOEK**







## KNOFLOKBROOD MET ANSJOVISBOTER EN GEKARAMELISEERDE RODE UI

• 1 ei  
 • 1 eetlepel olie  
 • 1 eetlepel boter  
 • 1 eetlepel ansjovisboter  
 • 1 eetlepel rode ui  
 • 1 eetlepel knoflook  
 • 1 eetlepel zout  
 • 1 eetlepel peper  
 • 1 eetlepel citroensap

• 1 eetlepel ansjovisboter  
 • 1 eetlepel rode ui  
 • 1 eetlepel knoflook  
 • 1 eetlepel zout  
 • 1 eetlepel peper  
 • 1 eetlepel citroensap

• 1 eetlepel ansjovisboter  
 • 1 eetlepel rode ui  
 • 1 eetlepel knoflook  
 • 1 eetlepel zout  
 • 1 eetlepel peper  
 • 1 eetlepel citroensap

- Meng alle ingrediënten voor de ansjovisboter in een klein en hevig op smaak met zout en peper.
- Verhit een beetje olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de rode ui toe en bak in minuten. Draai het vuur daarna laag en bak nog 10 minuten, tot de ui zacht en gekaramelliseerd is. Voeg de ansjovisboter toe en roer goed door.
- Verwarm ovenfornuis de oven voor tot 180 °C. Smelt 1 eetlepel boter in een koekenpan. Breid de plakjes uit op een bakplaat met bakpapier.
- Meng het eei van de eiwitjes met de knoflook en voeg een beetje citroensap toe. Bestrijk de plakjes met knoflookboter en bak 8-10 minuten in de oven.
- Bestrooi de plakjes met de ansjovisboter, verdeel de gekaramelliseerde rode ui erover en bestrooi met de knoflook. Snij de plakjes daarna in reepjes.





BORREL

BORREL

## KNOFFLOKBROOD MET ANSJOVIJBOTER EN GEKARAMELLISERDE RODE UI

### ■ 4 ei olie

- rode uien, in dunne ringen
- 1 el balsamicoazijn
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 ciabatta
- 5 g verse bieslook, fijngesneden
- zout en peper

### VOOR DE ANSJOVIJBOTER

- 4 ei boter, op kamertemperatuur
- 4 ansjovifiletts in olie, fijngesneden
- 4 takjes verse kruidenstengels, fijngesneden
- sup en geraspte schil van 1/2 citroen

### VERDER NODIG

- mengkom
- koekenpan
- bakplaat
- bakpapier
- kommetje voor de knoflookolie
- bakwastje

BORREL VOOR 4 PERSONEN - 1 UUR

- 1 Meng alle ingrediënten voor de ansjoviboter in een kom en breng op smaak met zout en peper.
- 2 Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de rode uien toe en bak 10 minuten. Draai het vuur daarna laag en bak nog 45 minuten, tot ze zacht en gekaramelliseerd zijn. Voeg de balsamicoazijn toe en roer goed door.
- 3 Verwarm ondertussen de oven voor tot 180 °C, hete lucht of 200 °C elektrisch. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 4 Meng de rest van de olie met de knoflook en zout en peper. Snijd de ciabatta open en leg met de knoflookolie naar boven op de bakplaat. Bestrijk de ciabatta met knoflookolie en bak 8 - 10 minuten in de oven.
- 5 Besmeer de ciabatta met de ansjoviboter, verdeel de gekaramelliseerde ui erover en bestrooi met de bieslook. Snijd de ciabatta daarna in repen.



HOE GEBRUIK JE DEZE BOX?	5
DE RECEPTEN IN DEZE BOX	6
UITLEG SYMBOLEN	8
VOORRAADKAST	10
KEUKENTOOLS	12
DRIE GOUDEN TIPS	15
HANDIGE INFORMATIE	16
HAAL ALLES UIT DEZE BOX	18
REGISTER	20

## HOE GEBRUIK JE DEZE BOX?

**BORREL** bevat 30 receptkaarten voor heerlijke diverse borrelhapjes. De recepten zijn genummerd en ingedeeld op bereidingstijd. Op bladzijde 6 en 7 vind je alle recepten die je in deze box kunt vinden met het bijbehorende nummer. Zo kun je altijd je favoriete recept terugvinden. Verder is elke receptkaart voorzien van symbolen, waardoor je in een oogopslag kunt zien of het recept voldoet aan jouw eetwensen (of die van je gasten). Het overzicht van de symbolen vind je op bladzijde 8 en 9.



# UITLEG SYMOLEN



## MOEILIKHEIDSGRAAD

Dit symbool geeft de moeilijkheidsgraad aan op een schaal van 1 tot 3.



## BEREIDINGSTIJD

Dit symbool geeft een indicatie van de bereidingstijd. Van weinig tijd tot alle tijd.



## GLUTENVRIJ

Deze recepten bevatten geen glutenbevattende granen.



## LACTOSEVRIJ

Deze recepten bevatten geen producten met lactose.



## KOOLHYDRAATARM

Deze recepten bevatten weinig of geen koolhydraten.



## PITTIG

Deze recepten bevatten een pittig ingrediënt.



## KINDVRIENDELIJK

Deze recepten zijn geschikt voor de hele familie, ook voor de kleintjes.



## BALANS

Deze recepten zijn lichter dan gemiddeld en geschikt voor wie let op de lijn.



## VEGA

Deze recepten zijn vegetarisch en bevatten dus geen vis of vlees.



## VEGAN

Deze recepten zijn vegan en bevatten dus geen dierlijke producten

# DE RECEPTEN IN DEZE BOX

- 1 Tempura-sperziebonen met mosterddip
- 2 Toast met ricotta en perzik
- 3 Mieriksworteldip met zalmforeleitjes en chips
- 4 Bagna cauda met knapperige groenten
- 5 Toast met gerookte forel, zure room en groene appel
- 6 Paddenstoelenspiesjes met salsa verde
- 7 Gevulde snackkommers met yoghurt-tahin en za'atar
- 8 Nacho's met alles erop en eraan
- 9 Pan con tomate
- 10 Meloen met krokante ham en manchego
- 11 Kipgehaktballetjes piri-piri
- 12 Spaanse tortilla met limoenaioli
- 13 Kruidige worstjes in bladerdeeg
- 14 Thaise larb in slablaadjes
- 15 Garnalenkoekjes met limoen-gembermayonaise

- 16 Klassieke flammkuchen
- 17 Dadels met spek en amandelen
- 18 Borrelbrood met camembert en dadels
- 19 Halloumi-courgettefritters met geroosterde-paprikadip
- 20 Krokante geitenkaasballetjes met tijmhoning
- 21 Baba ganoush met ingelegde rodekool
- 22 Focaccia met ui en olijven
- 23 Koreaanse knapperige bloemkool
- 24 Knoflookbrood met ansjovisboter en gekarameliseerde rode ui
- 25 Tarte tatin van cherrytomaten met grove pesto
- 26 Kaasvlinders
- 27 Ketjap-kipkluijjes met zelfgemaakte seroendeng
- 28 Sushibites met gemarineerde zalm en wasabimayonaise
- 29 Jalapeño-poppers uit de oven met frisse yoghurt dip
- 30 Pissaladière