


FOTOGRAFIE 
CHRISTIAN LARIT



STYLING
NATHALIE NANNINI

OMSLAG
Valérie Gautier

GRAFISCHE VORMGEVING

la tête moderne

Oorspronkelijke titel: Ze Big Apéro

Oorspronkelijk uitgegeven in Frankrijk in 2012 door Editions de La Martinière,
een imprint van La Martinière Groupe, Parijs

Editions de La Martinière © 2012

Reproductie: APS Chromostyle
Fotografie: Christian Larit
Ontwerp: la tête moderne – Carine Turin & Marc Deroin
Styling: Nathalie Nannini

Nederlandstalige uitgave:
© 2013 Veltman Uitgevers, Utrecht
Vertaling: Félice Portier/Vitataal
Redactie en productie: Vitataal tekst & redactie, Feerwerd
Opmaak: De ZrIJ, Utrecht
Omslagontwerp: Fenatic, Oostwold

ISBN 978 90 483 0871 2

Alle rechten voorbehouden

Voor meer informatie: www.veltman-uitgevers.nl

OPMERKING Er wordt standaard uitgegaan van afgestreken lepels en kopjes.
1 theelepel = 5 ml, 1 eetlepel = 15 ml.
Er worden eieren van gemiddelde grootte gebruikt, tenzij anders vermeld.



HET

GROOTE

KLEINE

HAPJES

BOEK

BENOÏT MOLIN



 **Benoît Molin**
Artisan pâtissier
www.benoitmolin.com

HET GROOTSTE GENOEGEN VAN EEN KOK

is het delen van zijn ervaring en heerlijke creaties. Bij mij leidt dit al jaren tot het verfijnen van tientallen recepten voor glaasjes, amuses en andere borrelhapjes. Het moment was aangebroken om u daar in één boek van mee te laten genieten.

Zo is het idee voor dit boek ontstaan, want er bestaat geen beter moment om van deze heerlijke hapjes te genieten dan tijdens de borrel. Er zit voor iedereen wel iets bij, van glaasjes tot amuses en van beignets tot crackers en minisandwiches – en zelfs enkele zoete versnaperingen. U hoeft alleen maar te kiezen welke hapjes u bij elkaar vindt passen.

Of u nu een professionele kok of een thuiskok bent, u vindt hier alles om uw menu samen te stellen, van voor- tot nagerecht, zonder uw hoofd erover te hoeven breken! En om het plezier compleet te maken staat er in dit boek ook nog een groot aantal cocktailrecepten, van het meest klassieke tot het meest originele, met en zonder alcohol...

ALLES DRAAIT OM DE BEREIDING EN

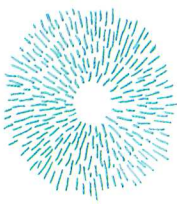
het enorme genieten van zelfgemaakte hapjes.

DUS LAAT HET FEEST MAAR BEGINNEN met een rondje borrelen – en dat dit maar lang mag duren.

EET SMAKELIJK!

Benoît Molin





HARTIGE HAPJES

9



HARTIGE TAARTJES,
BLADERDEEGHAPJES,
FLAPJES,
FOUGASSE...

57

ZALIGE
GLAASJES,
AMUSELEPELS EN
SCHUITJES

21

CANAPÉS, TOAST,
SANDWICHES,
ROLLETJES,
VERRASSING-
BROOD...

39



SPIESJES,
BALLETJES EN
LOLLY'S

83



GEFRITURDE
HAPJES,
KROKETJES, CRÊPES
EN SOESJES

97

GROENTEN,
GEVULDE
HAPJES EN
KNIJPERTJES

119

CAKES EN
TERRINES

129

VAN VER

145

ZOETE HAPJES

159

ONMISBARE
RECEPTEN

COCKTAILS 190

SMEERSELS EN SAUZEN 196

BASISRECEPTEN 206

189

REGISTER

210

HARTIGE HAPJES

CHIPS EN OLIJVEN

Aardappelchips **10**

Appelchips **10**

Koolchips **10**

Gemarineerde olijven **12**

Gevulde olijven **12**

KOEKJES, ZOUTJES EN CRACKERS

Gezouten notenmelange **10**

Exotische melange **11**

Crackers met twee soorten kaas **12**

Zandkoekjes met parmezaan **14**

Parmezaantuiles **14**

Tuiles met hazelnoot, kaas en bieslook **15**

Olijfoliekrokantjes **17**

Geitenkaaskrokantjes **17**

Florentines met bacon en ui **18**

Grissini met walnoot en olijfolie **19**

Parmezaantwisters met piment d'Espelette **19**

Aardappelchips

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 minuten

Weken: 20 minuten

Frituren 3 minuten

4 aardappelen

1 l plantaardige frituurolie

fijn zout

Schil en was de aardappelen en schaaft of snijd ze in dunne schijfjes. Leg ze 20 minuten in koud water om zoveel mogelijk zetmeel te verwijderen. Giet ze af en dep ze droog in een schone theedoek.

Verhit de frituurolie in een frituurpan tot 180 °C. Bak de chips goudbruin; roer regelmatig met een schuimspaan, zodat ze niet aan elkaar vast bakken.

Laat de chips uitlekken op een met keukenpapier bekleed rooster en bestrooi ze met zout.

Appelchips

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 minuten

Frituren: 3 minuten

2 flinke appels

het sap van 1 citroen

1 l plantaardige frituurolie

Schil de appels en schaaft ze met een mandoline in dunne plakjes. Besprenkel ze met het citroensap tegen het verkleuren en schep ze dan goed om. Laat ze uitlekken en dep ze droog in een theedoek.

Verhit de frituurolie tot 180 °C. Bak de chips goudbruin; roer regelmatig met een schuimspaan, zodat ze niet aan elkaar vast bakken.

Laat de chips uitlekken op een met keukenpapier bekleed rooster.

Variatie

U kunt in plaats van appel ook peer gebruiken.

Koolchips

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 3 minuten

Drogen: 1 uur

4 koolbladeren

20 g zachte boter

selderijzout, versgemalen peper

Verwarm de oven voor op 100 °C.

Klaar de boter: smelt hem in een pan op laag vuur en schep met een lepel het schuim eraf. Schenk de geklaarde boter, dat wil zeggen de goudgele vloeistof, voorzichtig af en laat de witte melkbestanddelen onder in de pan zitten. Deze gezuiverde boter is tegen zeer hoge temperaturen bestand.

Blancheer de koolbladeren 3 minuten in kokend, gezouten water. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Bestrijk ze licht met geklaarde boter en bestrooi ze met selderijzout en peper.

Leg de bladeren op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze circa 1 uur drogen in de oven, tot ze krokant zijn. Laat ze afkoelen.

Gezouten notenmelange

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 8-10 minuten

150 g gepelde, hele hazelnoten

150 g gepelde, hele amandelen

1 eiwit

1 mespunt cayennepeper

zout

versgemalen peper

Rooster de hazelnoten en amandelen langzaam in een droge koekenpan op laag vuur onder regelmatig omscheppen, zodat ze goudbruin worden zonder te verbranden. Laat ze afkoelen op een bakplaat.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Meng de hazelnoten en amandelen met het stijfgeklopte eiwit, de cayennepeper en wat zout en peper. Verdeel het mengsel over de bakplaat en laat het 2-3 minuten drogen in de oven.

Variatie

U kunt ook cashewnoten aan deze notenmelange toevoegen.

HARTIGE OF ZOETE
CHIPS: VOOR IEDER
WAT WILS



Exotische melange

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 8-10 minuten

100 g cashewnoten

100 g pecannoten

1 eiwit

1 tl chilipoeder

1 tl zout

50 g gekonfijte ananas, in kleine blokjes

50 g gekonfijte gember, in kleine blokjes

50 g gedroogde banaan, in kleine stukjes

50 g gedroogde kokosnippers (toko)

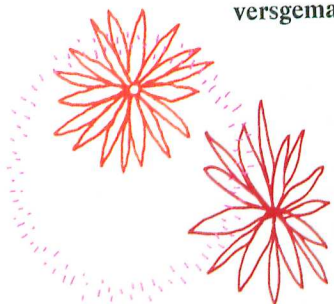
versgemalen peper

Rooster de cashew- en pecannoten in een droge koekenpan op laag vuur onder regelmatig omscheppen, zodat ze goudbruin worden zonder te verbranden. Laat ze op een bakplaat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Meng de noten met het stijfgeklopte eiwit, het chilipoeder, het zout en wat peper. Verdeel het mengsel over de bakplaat en laat het 2-3 minuten drogen in de oven.

Laat de melange lauw worden en schep dan de ananas, gember, banaan en kokosnippers erdoor.



Gemarineerde olijven

Voor 4 personen

Voorbereiding: 15 minuten

Marineren: 24 uur

1 takje verse rozemarijn
2 tenen knoflook
120 g zwarte olijven
120 g groene olijven
½ tl korianderzaad
½ tl venkelzaad
2 tl peterselie, fijngehakt
1 el olijfolie extra vierge
1 el azijn

Ris de rozemarijnblaadjes van de steeltjes en hak ze zeer fijn. Pel en pers de knoflook.

Doe de olijven in een kom.

Maal het koriander- en venkelzaad fijn in een vijzel. Voeg de rozemarijn, peterselie, knoflook, olie en azijn toe, meng goed en schenk het mengsel over de olijven. Dek de kom af en laat de olijven 24 uur in de koelkast marineren.

Crackers met twee soorten kaas

Voor 4 personen (16 crackers)

Voorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 10 minuten

Koelen: 1 uur

220 g geraspte edammer
45 g versgeraspte parmezaan
3 el water
110 g boter, gesmolten
140 g bloem
4 g zout
160 g instanthavermout
140 g geroosterde en gezouten zonnebloempitten

Klop beide soorten kaas, het water en de boter met een mixer goed door elkaar. Klop de bloem en het zout er kort door, voeg dan de havermout en zonnebloempitten toe en klop alles tot een samenhangend deeg.

Rol het deeg tot worstjes van 5 cm dik, wikkel ze in plasticfolie en laat ze 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snijd de deegworstjes in plakjes van 3-6 mm dik. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze iets plat. Bak ze circa 10 minuten in de oven, tot de randen lichtgoudbruin zijn.

Laat de crackers op een rooster afkoelen.

Gevulde olijven

Voor 6 personen (circa 24 olijven)

Voorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 20 minuten

250 g grote groene olijven, ontpit
150 g kippen- of kalkoenvlees (of een combinatie van mager kalfs- en varkensvlees)
1 ui
8 el olijfolie extra vierge
1 kruidnagel
2 el droge witte wijn
2 eieren
50 g versgeraspte parmezaan
100 g bloem
100 g paneermeel
zout
versgemalen peper

Snijd de olijven om ze te kunnen vullen voorzichtig met een klein, puntig mesje door, zonder ze verder te beschadigen. Leg ze apart.

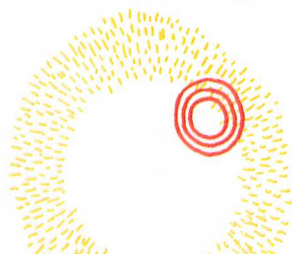
Snijd het vlees fijn. Snipper de helft van de ui heel fijn en snijd van de andere helft een stukje af. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een antiaanbakpan, prik de kruidnagel in het afgesneden stukje ui en bak hem samen met de stukjes vlees en uisnippers goudbruin. Blus af met de witte wijn en stoof het geheel circa 10 minuten. Gooi de kruidnagel weg, hak het gare vlees fijn en meng er 1 ei en de parmezaan door tot u een soepele vulling heeft. Breng op smaak met zout en peper.

Vul de olijven: leg telkens 2 helften op elkaar met wat vulling ertussen, zodat ze iets groter zijn dan eerst.

Doe de bloem, het resterende – losgeklopte – ei en het paneermeel in drie verschillende borden. Haal de olijven door de bloem, dan door het ei en ten slotte door het paneermeel. Leg ze op een bord.

Verhit de rest van de olijfolie in een antiaanbakpan en bak de gevulde olijven rondom goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze heet.

LEKKER KRUIDIGE,
KROKANTE
OLIJVEN





Zandkoekjes met parmezaan

Voor 4 personen (30 zandkoekjes)

Vorbereiding: 10 minuten

Koelen: 30 minuten

Bereiding: 15 minuten

160 g romig geklopte boter

180 g bloem

80 g amandelmeel

40 g versgeraspte parmezaan

snufje versgeraspte nootmuskaat

2 snufjes cayennepeper

1 ei

zout, versgemalen witte peper

KAAS IS EEN FANTASTISCH INGREDI-
ENT DAT OP DUIZEND VERSCHILLENDE
MANIEREN GEBRUIKT KAN WORDEN. DE
BEREIDINGSWIJZE IS BEPALEND VOOR
DE SMAAK VAN UW HAPJES EN CANA-
PÉS. KAAS KAN ZELFS DE BASIS ZIJN
VOOR HEERLIJKE TUILES DIE U OP
GEVARIEERDE WIJZE KUNT BELEGGEN.

Verwarm de oven zonder bakplaat voor op 160 °C.

Doe de romige boter, bloem, het amandelmeel, de par-
mezaan, nootmuskaat en cayennepeper in een kom.
Voeg zout en peper naar smaak toe. Kneed het geheel
met uw vingertoppen tot een samenhangend zanddeeg.
Kneed het ei erdoor tot u een deegbal heeft. Rol de bal
tot een worst van 5 cm dik. Laat hem circa 30 minuten
rusten in de koelkast.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Neem het deeg uit de koelkast en snijd het met een
scherp mes in plakjes van circa 5 mm dik. Leg ze op de
bakplaat.

Bak de zandkoekjes 15 minuten. Laat ze voor het serve-
ren afkoelen.

Bewaar ze in een goed afgesloten trommel van metaal of
plastic.

Parmezaantuiles

Voor 4 personen (8 tuiles)

Vorbereiding: 2 minuten

Bereiding: 3-4 minuten

100 g versgeraspte parmezaan

Verhit een antiaanbakpan op laag vuur.

Verdeel de parmezaan over de pan in rondjes van
1-2 mm dik (in het midden). De randen moeten onre-
gelmatig zijn, zodat ze kantachtig worden.

Smelt de rondjes 3-4 minuten. De tuiles zijn klaar als de
kaas niet meer beweegt in de pan.

Neem de pan van het vuur en laat de tuiles 1 minuut
afkoelen in de pan. Duw ze met een spatel los. Leg ze
voorzichtig op een deegroller en laat ze omgebogen
drogen.





Tuiles met hazelnoot, kaas en bieslook

Voor 4 personen (8 tuiles)
Vorbereiding: 10 minuten
Rusten: 10 minuten
Bereiding: 6-7 minuten

Voor de tuiles

60 g bloem
50 g hazelnooten, zeer fijn gehakt
2 snufjes vierkruidenpoeder (*quatre-épices*)
5 el water
80 g boter
zout

Voor de vulling

100 g roquefort
100 g verse roomkaas (type Saint-Môret)
5 radijsjes
1 bosje bieslook
zout
versgemalen peper

Meng de bloem, hazelnooten, het vierkruidenpoeder en wat zout. Roer het water er goed door.

Smelt de boter en houd hem net lauw. Roer hem door het vorige mengsel. Laat het deeg 10 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Schep met een lepel kleine hoopjes deeg ruim uit elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Spreid de hoopjes met de achterkant van een in water gedoopte vork dun uit. Bak de tuiles in meerdere porties.

Bak ze 6-7 minuten, tot ze licht verkleurd zijn. Neem ze uit de oven, til ze met een gebogen spatel op en leg ze met de onderkant over een dunne (deeg)roller, zodat ze omgebogen drogen. Laat ze zo afkoelen.

Prak de roquefort door de roomkaas. Snijd de radijsjes in dunne plakjes en roer ze door het kaasmengsel. Breng op smaak met zout en peper. Vul de tuiles met dit mengsel. Garneer met wat sprietjes bieslook en plakjes radijs.