

inhoud

inleiding	6
dips	14
deeghapjes	40
bruschetta & crostini	68
groentehapjes	96
hapjes met vis & zeevruchten	122
charcuterie & hapjes met vlees	148
borrelplanken & schalen om te delen	174
hapjes met kaas	202
hapjes met ei	230
gefrituurde hapjes	256
register	284







pakketjes met ham & asperges

voor variaties zie blz. 62

Koud is bladerdeeg gemakkelijker te hanteren en zal het in de oven mooi rijzen en knapperig worden. Terwijl ik de ene helft verwerk, bewaar ik de andere helft in de koelkast.

24 groene-aspergepunten, uiteinden verwijderd, 3 minuten geblancheerd in gezouten kokend water en daarna in een ijsbad gedompeld om de kleur te behouden	1 el olijfolie 1 volle el grove mosterd 1 el vloeibare honing, plus extra om te besprenkelen 450 g diepvriesbladerdeeg, ontdooit maar tot gebruik in de koelkast bewaard	bloem, voor het bestuiven 125 g plakken gekookte ham 175 g Goudse kaas, geraspt 1 ei, losgeklopt zeezout en versgemalen zwarte peper
--	--	---

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Haal de geblancheerde aspergepunten uit het ijsbad en leg op een theedoek. Dep de asperges droog, meng ze in een kom met de olie en voeg naar smaak zout en peper toe. Meng in een aparte kom de mosterd en honing.

Rol de vellen bladerdeeg uit op een met bloem bestoven werkblad en snijd in acht vierkanten. Bestrijk het midden van elk deegvierkant met 1-2 tl van het honing-mosterdmengsel. Leg 1-2 plakken ham over de mosterd, leg de aspergepunten erop en bestrooi met de kaas. Til twee hoeken van het deeg op en vouw ze over de asperges en de kaas heen om het pakketje te sluiten. Leg ze op de bakplaat en herhaal met de andere vierkanten.

Bestrijk de pakketjes met het losgeklopte ei en bak in 20-25 minuten goudbruin. Serveer warm.

Voor 8 stuks

GV Gebruik glutenvrij deeg en glutenvrije bloem.
V Zie variaties. Veg Zie variaties.



crostini met parmaham & burrata

voor variaties zie blz. 92

Een heel simpele versie van crostini, die alleen kort onder de hete grill moet voor een heerlijk smeuge topping.

12 vingerdikke sneden baguette of brood
met een vergelijkbare vorm

4-5 dunne plakken parmaham of andere
prosciutto crudo

12 ronde plakken burrata (een gemiddelde
burrata kan in 6-7 plakken worden gesneden,
dus 2 burrata's zijn ruim voldoende)

2 el extra vergine olijfolie, om te besprenkelen
takjes kruiden, voor het garneren

Rooster de sneden brood onder de grill aan beide kanten goudbruin en knapperig. Haal onder de grill vandaan. Beleg elke snee met wat parmaham en leg een plak burrata in het midden.

Zet weer onder de grill en bak maximaal 3 minuten, tot de kaas is gesmolten en de randjes van de ham licht knapperig zijn. Besprenkel met de olie en garneer met de kruiden.

Voor 12 personen

GV Gebruik glutenvrij brood.

mini-lamsköfte

voor variaties zie blz. 169

Deze verleidelijke lamsköftes bieden een mooi contrast tussen warm en koud. Serveer ze warm met ijskoude tzatziki ernaast.

1 ui, zeer fijn gehakt
1 teentje knoflook, geperst
3 el fijngehakte bladpeterselie
¼ tl kaneel
¼ tl piment
⅓ tl gemalen kruidnagel

1 tl za'atar
zeezout en versgemalen zwarte peper
500 g lamsgehakt
extra vergine olijfolie, voor het invetten
partjes citroen en tzatziki (zie blz. 152),
voor het serveren

Verhit de grill op een matig-hete stand. Week 12 houten prikkers 20 minuten water om verbranden te voorkomen. Meng in een kom de ui, knoflook, peterselie, kaneel, piment, kruidnagel, za'atar en zout en peper. Voeg het lamsgehakt toe en kneed goed door.

Verdeel het mengsel in 12 porties en vorm van elke portie een rolletje van ongeveer 5 cm lang. Rijg elk gehaktrolletje aan een houten prikker en druk het vlees rondom aan.

Bestrijk het rooster van de grill met olie. Leg de spiesen erop, gril ze 7-9 minuten, keer ze elke 2-3 minuten en bak tot ze gaar zijn. Haal het vlees van de grill en laat 5 minuten rusten. Verdeel de köfte over een schaal of plank en serveer met de partjes citroen en een kom tzatziki.



arancini

voor variaties zie blz. 278

Arancini betekent letterlijk 'kleine sinaasappels', maar dit Siciliaanse streetfood smaakt absoluut niet naar sinaasappel – het is alleen dat de balletjes erop lijken!

voor de risotto

1 ui, gehakt
1–2 teentjes knoflook, gehakt
1 klein takje rozemarijn, de
naaldjes gehakt
75 g boter
200 g gemengde
bospaddenstoelen, grof gehakt
1 groot glas droge witte wijn
350 g arboriorijst

1,2 l kippen- of groentebouillon,
vlak onder het kookpunt
gehouden
4 el geraspte Parmezaanse kaas
zeezout en versgemalen zwarte
peper

voor de arancini
350 g koude risotto
150 g mozzarella, in blokjes

75 g parmaham, fijngesneden
4 el bloem
8 el fijn paneermeel van
witbrood
3 eieren, losgeklopt
1 l zonnebloemolie, voor het
frituren

Doe voor de risotto de ui, knoflook en rozemarijn met de helft van de boter in een pan. Bak op laag vuur tot de ui zacht is. Voeg de paddenstoelen toe, roer goed en bak ze net zacht. Voeg de witte wijn toe en roer alles door elkaar. Wacht tot de alcohol is verdampt, voeg dan de rijst toe en naar smaak zout en peper; begin met het kookproces, voeg beetje bij beetje de hete bouillon toe en wacht steeds tot de rijst het vocht heeft opgenomen. Roer goed na elke toevoeging. Ga zo verder tot na ongeveer 20 minuten de rijst gaar is en alle korrels mooi dik zijn. Haal van het vuur, roer de rest van de boter en de parmezaan erdoor en dek af. Laat volledig afkoelen voor u de arancini ervan vormt.

Verdeel de risotto in 20 even grote porties en rol er balletjes van ter grootte van ongeveer een ei. Maak met uw duim een kuiltje in elk balletje, duw er een blokje mozzarella en een beetje parmaham in en sluit de risotto weer rondom de vulling.

Doe de bloem, het paneermeel en het losgeklopte ei in aparte kommen. Rol de balletjes eerst door de bloem, dan door het ei en wentel ze tot slot door het paneermeel. Leg de balletjes op een schaal en zet deze in de koelkast, zodat ze stevig kunnen worden.

Verhit de olie in een pan tot hij meteen begint te borrelen als u er een stukje brood in laat zakken. Bak de arancini in de olie in 4-5 minuten rondom goudbruin, schep met een schuimschaaf uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer meteen.

Voor 20 stuks

GV Gebruik glutenvrije bloem en glutenvrij paneermeel.

