

GEEN GEWONE APERITIEFHAPJES

CIGARETTES RUSSES DELACRE®, GEGRATINEERD MET COMTÉ

60 g comtékaas, 8 à 10 Cigarettes Russes DELACRE®

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij van de blok comté met een dunschiller heel fijne plakjes af. Rol die keurig om de Cigarettes Russes DELACRE® heen. Leg de rolletjes op bakpapier en zet 5 à 10 minuten hoog in de oven.

BOOTJES MET KOMKOMMER

enkele Cigarettes Russes DELACRE®, een halve biokomkommer, een eetlepel olijfolie fleur de sel (zeezout), gesnipperde bieslook

Snij de Cigarettes Russes DELACRE® in de lengte door. Doe dat heel voorzichtig met een gekarteld mes. Snij de komkommer in de lengte door en haal het binnenste eruit met een lepeltje. Snij de komkommer tot fijne staafjes met de lengte van een sigaretje. Breng op smaak met olijfolie en fleur de sel. Leg zo'n komkommerstaafje op elke gehalveerde Cigarette Russe DELACRE® en strooi er nog wat bieslook over.

BALLETJES VAN GEITENKAAS EN KRUIDEN

5 Cigarettes Russes DELACRE®, 1 koffielepeltje gemalen peper, 250 g verse geitenkaas, 2 eetlepels fijnegehakte kruiden (dragon, dille...)

Verkruimel de Cigarettes Russes DELACRE®. Bestrooi met peper en meng door de geitenkaas. Draai er flinke balletjes van. Rol die in het kruidenmengsel. Bewaar in de koelkast tot je opdiend.

BLOKJES VAN PINDANOOT

1 eetlepel geroosterde pindanootjes, 5 Cigarettes Russes DELACRE®, 2 eetlepels pindakaas, 2 snufjes pimentpoeder, 1 in schijfjes gesneden wortel

Hak de pindanoten tamelijk grof. Doe hetzelfde met de Cigarettes Russes DELACRE®. Kneed alle ingrediënten door elkaar, behalve de wortelschijfjes. Kneed de pasta tot een bal die je inpakt in huishoudfolie en dan plet tot een dikte van 2 cm. Zet 2 uur koud om de plak pasta stijf te laten worden. Snij er daarna kleine blokjes van, die je keurig op de wortelschijfjes legt.



GEEN GEWONE PETITFOURS

BOOTJE MET AALBESSEN EN BOSBESSEN

VOOR 12 BOOTJES

6 Cigarettes Russes DELACRE®, 1 koffielepeltje mascarpone, een paar takjes aalbessen, 1 eetlepel bosbessen, 1 takje verse munt

Snij de Cigarettes Russes DELACRE® in de lengte door. Doe dat heel voorzichtig met een getand mes. Vul de helften met mascarpone. Druk enkele aalbessen en bosbessen in de roomkaas. Bewaar in de koelkast tot je opdient en leg er dan nog snel een blaadje verse munt op ter versiering.

HAPJES VAN RICOTTA, GEKONFIJT FRUIT EN CIGARETTES RUSSES DELACRE®

VOOR 8 HAPJES

2 eetlepels gekonfijt fruit, 250 g ricotta, 6 Cigarettes Russes DELACRE®

Meng het gekonfijt fruit met de ricotta. Kneed tot kleine balletjes. Plet de Cigarettes Russes DELACRE® helemaal fijn en rol de balletjes in dat poeder. Leg de hapjes in een papieren bakje, werk af met een stukje gekonfijt fruit en bewaar in de koelkast tot het moment van opdienen.

CIGARETTES RUSSES DELACRE® EN CHEMISE

VOOR 10 SIGARETTEN

2 eetlepels pistachenoten, gepeld maar niet gezouten, 8 g roze pralines, 150 g zwarte chocola, 10 Cigarettes Russes DELACRE®

Hak de pistachootjes en de roze pralines heel fijn. Hak ook de chocola in kleine stukjes. 100 g daarvan laat je in een kommetje smelten in de magnetron; roer af en toe. Voeg de 50 resterende gram toe aan de gesmolten chocola terwijl je krachtig roert. Als de chocola mooi vloeibaar is, maar niet warm, doop je er telkens één uiteinde van de Cigarettes Russes DELACRE® in. Leg ze op een stuk bakpapier en strooi er onmiddellijk het gruis van de pistachenoten of de roze pralines over. Laat de chocola weer stollen. 15 minuutjes koelkast kan daarbij flink helpen.

