

VOORWOORD



Feestvieren met onze vrienden doen we veel en vaak. Er is ook zoveel om een borrel op te drinken. Het succes van de soepkalender bijvoorbeeld. Of het nu tijdens een van deze borrels was of niet, al heel snel hadden we het idee om een hapjeskalender te maken. 365 recepten om iets lekkers te maken bij een glaasje wijn, bier of champagne. Iedere dag een recept, of 7 recepten ineens om een vrijdagmiddagborrel op te fleuren, of 15 recepten om een avondmaaltijd mee te maken of... Snel begonnen we met verzamelen van recepten bij onze familie, vrienden

en inmiddels trouwe kalenderfans. En iedereen stuurde weer fantastische all time favourites in. Het is dan ook dankzij al deze vrienden dat dit een boek is geworden vol kijkplezier en smaak, een mix van hapjes van verschillend niveau voor allerlei soorten gebeurtenissen als verjaardagen, jubilea, trouwerijen, afscheidsceremonies of 'gewoon' een borrel met vrienden bij vrienden.

Eet smakelijk allemaal!

Anya, Bregje, Chantal en Nanouk (Kamer 465)

Anya van de Wetering

COLOFON

Concept, Styling, Foodstyling en Productie Kamer 465
(Anya van de Wetering, Bregje Nix, Chantal Assinck en
Nanouk van Ramshorst), www.kamer465.nl

Assistenten Manon Stevenaar en Mandy Bartels

Fotografie www.duivelseiland.nl

(januari: 1-3-6-8-9-10-12-14-15-16-19-20-22-23-24-26-30,
februari: 3-4-6-8-9-10-13-14-15-17-19-20-21-23-25-26-28-29,
maart: 1-5-6-12-13-14-15-18-19-21-23-24-29-30-31, april: 1-3-4-5-
7-10-11-12-14-15-17-21-22-23-29-30, mei: 1-3-4-6-8-10-11-12-13-
17-18-20-21-26-28-30-31, juni: 2-4-6-8-9-11-12-13-17-19-20-23-
25-27-29-30, juli: 4-7-8-9-10-12-13-14-15-17-20-21-24-27-30-31,
augustus: 3-4-7-8-10-11-12-13-15-18-21-22-23-25-26-28-30,
september: 1-4-5-8-9-10-12-14-15-17-20-22-23-24-26-30,
oktober: 1-2-5-6-7-8-9-13-14-17-20-21-23-25-28-30, november:
3-4-6-8-10-13-14-18-20-22-23-26-27-29-30, december: 1-5-6-11-
12-14-15-16-18-19-22-24-25-26-28-30)

Eindredactie Mieke van Laarhoven, www.miekevanlaarhoven.nl

Vormgeving En Publique, www.en-publique.nl

Omslagontwerp Studio Boot, www.studioboot.nl

Illustraties door hulpillustratoren *Marie-Claire Lambalk*
www.vandestoepl.nl, 5 januari, 12 februari, 8 april, 26 juli,
6 augustus, 19 september, 27 oktober, *Sasja Wagenaar*
www.wagenaarvanco.nl, 31 januari, 15 februari, 3 juli
Puck Voorderhake, 26 april *Janna Kramers* 14, 25 mei, 5 juni,
24 oktober *Gertie Vos* www.poppyonto.com 10 juni, 22 oktober
*Celia Geraerdt*s www.curiouspeople.nl 15 juni, 25 november

Overige illustraties en fotografie Kamer 465

Met dank aan

Champignon Idee, www.champignonidee.nl
Asperge Centrum Nederland, www.aspergecentrum.nl
Purple Pride, www.fresq.nl
Bijenkorf: 8 jan, 20 jan, 28 feb, 15 april, 13 mei, 30 mei
Zara Home: 18 maart, 29 maart, 22 april, 3 mei, 12 juni,
7 juli, 10 aug, 5 dec
littala: 15 maart, 14 april, 6 mei, 15 juli, 28 aug
Sissy-Boy: 16 jan, 5 april, 23 april, 12 juli
Hema: 22 sep, 7 okt

ISBN: 978-90-7996-16-03

NUR: 441

© Uitgeverij Snor, Utrecht, 1e druk september 2013

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

'Borrehapjeskalender' is een uitgave van Uitgeverij Snor. Dit boek is met de grootst mogelijke zorg samengesteld. Voor eventuele onjuistheden in de tekst aanvaardt de auteurs, medewerkers en Uitgeverij Snor geen aansprakelijkheid. En ook stellen makers en de uitgever zich niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Wil je iets vertellen?

Stuur een mail naar: info@uitgeverijnsnor.nl

of een brief naar:

Uitgeverij Snor
Hooghiemstraplein 15
3514 AX Utrecht

www.uitgeverijnsnor.nl

Voor België

Uitgeverij Van Halewyck
Diestsesteenweg 71A
B - 3010 Leuven
www.vanhalewyck.be

Feesthapjeskalender

D/2013/7104/34

ISBN 978-94-6131-193-1



1 JANUARI



GESTOOMDE GOW GEE

20 hapjes

20 ronde iets dikkere wontonvellen (diepvriesschap toko), ontdooid / 6 gedroogde shiitakes / 125 g rauwe, gepelde reuzengarnalen, fijngehakt / 250 g gehakt half-om-half / 125 g bamboescheuten (uit blik, toko), fijngehakt / 6 bosuitjes, fijngehakt / 1 teen knoflook, fijngehakt / 2 tl sesamololie / 1 el sojasaus / 2 tl rijst-wijn / stoommand / bakpapier / chilisaus

Leg de wontonvellen op een werkvlak en dek ze af met een vochtige theedoek om uitdrogen te voorkomen. Week de shiitakes 15 minuten in gekookt water. Giet af en knijp ze uit. Verwijder de steeltjes (worden niet gebruikt). Meng de shiitakes, garnalen, gehakt, bamboescheuten, bosuitjes, knoflook, sesamololie, sojasaus en rijstwijn in een kom goed door elkaar. Leg op elk wontonvel 2 tl vulling, bevochtig de randen met water, en vouw ze dubbel tot halve maantjes. Maak de randen goed dicht door ze aan te drukken met de tanden van een kleine vork. Bedek de halve maantjes ofwel de 'Gow Gee' met een vochtige theedoek. Bekleed de stoommand met bakpapier. Vul de mand (of meerdere als je die hebt) met de Gow Gee, zet de deksel erop, en zet deze in een wok. Vul de wok met een laag water. Zorg dat het water de stoommand niet raakt. Breng het water aan de kook en laat de Gow Gee 20 minuten stomen. Vul indien nodig het water aan. Serveer de Gow Gee met chilisaus. Tip: je kunt de Gow Gee ook frituren, op ca. 190 graden.

2 JANUARI

Knapperige
vlin
ders
van Dominique



8 hapjes

6 plakjes gekookte ham / 1 pakje
MonChou / ½ rode paprika, heel fijn
gesnipperd / 1 tl Tabasco / plastic-
folie

Leg de ham dakpansgewijs op een stuk plasticfolie. Roer de MonChou met de paprikasnippers en Tabasco luchtig en verdeel deze over de ham. Rol de ham met het plasticfolie losjes op tot een lange toffee. Draai de uiteinden strak aan en leg de rol 30 minuten in de diepvries. Snijd er daarna 8 rolletjes van en beleg er de kaasvlinders mee.

3 JANUARI



HARINGTARTAAR

OP TOAST

VAN ANNE MEIKE

12 hapjes

½ kleine appel / 2 maatjesharingen
/ 2 el crème fraîche / zout / peper /
6 witte boterhammen zonder korst /
10 sprieten bieslook

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel heel fijn. Snijd de haringen in kleine blokjes en meng deze door de appel. Roer crème fraîche erdoorheen en breng op smaak met zout en peper. Snijd de boterhammen diagonaal doormidden en rooster ze licht. Beleg elk driehoekje met het haringmengsel. Knip de bieslook erboven fijn.

4 JANUARI



SOESJES MET INDISCH GEHAKT

24 hapjes

50 g boter / mespunt zout / 150 g bloem / 4 eieren / 2 tl bakpoeder
1 pond rundergehakt / zakje mix voor nasi goreng / 2 kuipjes koffiemelk, ingevet en met bloem bestoven bakplaat

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng 250 ml water met de boter en het zout aan de kook. In één keer bloem erdoor roeren. Neem de pan van het vuur en blijf roeren tot het deeg als bal van bodem loslaat. Roer de eieren één voor één door het deeg. Volgende ei pas toevoegen als eerste ei helemaal is opgenomen. Blijven roeren tot mooi glanzend deeg ontstaat. Tot slot bakpoeder erdoor roeren. Van het deeg 24 bergjes op bakplaat leggen en in het midden van de oven in ca. 20 tot 25 minuten gaar bakken. Bak intussen het gehakt rul, schep de nasi-mix erdoor en bak een paar minuten mee. Roer de kuipjes koffiemelk erdoor. Knip de soesjes open en vul ze met het gehaktmengsel. Verwarm de soesjes voor gebruik in een ovenvaste schaal op 100 graden in de oven.

20 APRIL



THAI VISKOEKJES
MARIELLE

12 hapjes

200 g fijngehakte witvis (bijv. koolvis, liefst duurzame vis) / 1 el rode currypasta / 1 ei / 3 el (mais)bloem / 1 el witte suiker / 1 el vissaus / ¼ el witte peper / 4x10 cm lange sperziebonen, in kleine stukjes / 2 limoenblaadjes heel fijn gesneden / frituurolie

Doe de vis en de rode curry pasta in een vijzel en meng het goed door elkaar. Voeg het ei, de bloem, suiker, vissaus en peper toe en meng opnieuw. Meng dan de stukjes sperziebonen en limoenblad door het vismengsel en meng alles tot een gelijkmatig geheel. Zorg dat de stukjes boon heel blijven. Verhit de olie. Vorm met je handen 12 dunne platte koekjes en laat ze een voor een in gedeeltes langzaam in de hete olie zakken. Frituur tot ze goudbruin (niet te licht) zijn. Je kunt tussendoor je handen met water afspoelen zodat de vis niet aan je vingers blijft plakken. Serveer met Sweet Chili Saus.