

SUSAN ARETZ

ALTIJD
BORRELTijd

Meer dan 70 verrassende
bites & drinks

FONTAINE UITGEVERS



≡ **ALTIJD BORRELTijd** ≡

O F BETER GEZEGD, áltijd borreltijd. Want dat is het. Welke dag van de week, om welke reden dan ook. Wat mij betreft is er áltijd een reden om te borrelen. Ik zei het al in mijn eerste boek *Borreltijd*: borrel ook eens op dinsdag, want de zaterdag krijgt al genoeg aandacht.

Hoe fancy of uitgebreid je gaat borrelen is aan jou. Met dit boek ga ik je helpen om met een beperkt aantal ingrediënten tóch lekkere borrelhapjes op tafel te zetten. In sommige gevallen maak je die hapjes met behulp van je voorraadkast. Soms is het een kwestie van slechts een paar ingrediënten samenbrengen. En heel af en toe doen we net even meer ons best. Verder zijn de spelregels heel simpel. Maximaal 5 ingrediënten per hapje, met een uitzonderingspositie voor olie, ui, knoflook, zout en peper. En ja, natellen van het aantal ingrediënten bij de recepten mag. 😊

Maar beter maak je die hapjes gewoon, in plaats van de ingrediënten te tellen. Want voor iedereen is er wel iets te vinden wat je lekker vindt én wat je goed kunt maken. Het boek is opgedeeld in thema's. Van boter & dips, vegetarische borrelhapjes, tot hapjes op basis van kaas, vlees, vis en brood. Natuurlijk schenken we bij al die lekkere hapjes ook een drankje in. Of je dat doet met of zonder alcohol is aan jou. Voor beide opties zijn genoeg lekkere recepten te vinden in dit boek.

Met dit derde borrelboek durf ik inmiddels wel te stellen dat als je ze alle drie op een rijtje zet, je bijna een encyclopedie aan borrelhapjes hebt. Met borrelinspiratie van over de hele wereld. Ook in dit boek vind je wereldse borrelhapjes, naast klassiekers van dichterbij huis.

Ik hoop vooral dat je met dit boek aan de slag gaat. Dat je vrienden, familie, collega's en/of de burens uitnodigt om te komen borrelen. Want tijd met elkaar, aandacht besteden aan hen die je lief hebt, het is allemaal aanleiding genoeg om de borrelplank en de glazen te vullen.

Want je weet het hè, het is vanaf nu áltijd borreltijd!

Liefs, **SUSAN**

Basisvoorraad

Borrelplank samenstellen

BOTER & DIPS

- ▶ Miso borrelboter
- ▶ Sjalotjesboter à la Sal
- ▶ Chipsdip met dille
- ▶ Pestomayonaise
- ▶ Ansjovismayonaise
- ▶ Kruidendips
 - Mexicaanse salsa verde
 - Italiaanse salsa verde
 - Pico de gallo

VEGA

- ▶ Carrots in blankets 27
- ▶ Open spanakopita 28
- ▶ Filorolletjes met honing & walnoten 30
- ▶ Roomkaas-komkommerhapjes 33
- ▶ Gevulde eieren 34
- ▶ Gebakken polenta met tapenade 37
- ▶ Funchi fries 38
- ▶ Kimchi frittata 41
- ▶ Spicy noten uit de oven 42
- ▶ 5 x edamames 45
- ▶ Sherry-champignons 46
- ▶ Mosterdbloemkoolsoep 49
- Zelfgemaakt en zelfgekocht 50

6 KAAS

- 9 ▶ Gegrilde watermeloen met mozzarella en pesto 54
- ▶ Room & geitenkaas-egeltje 57
- 16 ▶ Peppadews met bieslook-roomkaasvulling 58
- 18 ▶ Bladerdeeghapjes met brie & cranberry 61
- 19 ▶ Mont d'Or met rozemarijn & knoflook 62
- 20 ▶ Kaas met honing en espresso 65
- 21 ▶ Burrata met bloedsinaasappel marmelade & roggebroodkruim 66
- 22 ▶ Flammkuchen geitenkaas & courgette 69
- ★ BORRELPLANK: PASEN 70

28 VLEES

- ▶ Snelle saucijzenbroodjes 74
- ▶ Loaded nacho's met gehakt 77
- ▶ Pittige gehaktballetjes 78
- ▶ Koreaans geïnspireerde gehaktballetjes 80
- ▶ Gehaktballetjes van kip met citroengras 81
- ▶ Toastje carpaccio 83
- ▶ Summer rolls met gerookte eend 84
- ▶ Charcuterieroos 87

INHOUD

BROOD

- ▶ Pintxos 92
- ▶ Knoflook-en-kaaspizzasticks 94
- ▶ Winterse crostini en zomerse bruschetta 97
- ★ **BORRELPLANK: KERST** 98

VIS

- ▶ Thais geïnspireerde viskoekjes 102
- ▶ Zeewiercrackers met krab & avocado 105
- ▶ Vissalades 106
 - Pittige tonijnsalade 106
 - Sardientjessalade 106
 - Romige zalmalade 106
- ▶ Komkommerrolletjes met gerookte zalm en kruidenmascarpone 109
- ▶ Briochetoast met zalm & avocado 110
- ▶ Gemarineerde rode ui 110
- ▶ Crispy rijst met zalmalade 113
- ▶ Oesters 114
 - Oesters op Aziatische wijze 116
 - Oesters met komkommer & limoen 116
 - Oesters met gin-tonicgranita 117
- ▶ Bladerdeeg-tompouce 119

IN HET GLAS

- ▶ Basisingrediënten voor in het glas 124
- ▶ Horse's neck 126
- ▶ Sidecar 127
- ▶ Rabarbersiroop 129
- ▶ Rabarber mocktail 130
- ▶ Rabarber gin-tonic 130
- ▶ Licor 43 spritz 132
- ▶ Alcoholvrije spritz 133
- ▶ Bellini mocktail 135
- ▶ Mezcal negroni 136
- ▶ Strawberry margarita 139
- ▶ Holy Unicorn Gimlet 140
- Dank je wel! 142





◀ PESTOMAYONAISE
(BLZ. 20)

◀ SJALOTJESBOTER
A LA SAL (BLZ. 18)

▲ MISO BORRELBOTER
(BLZ. 16)

ANSJOVISMAYONAISE
(BLZ. 21) ▶

◀ CHIPSDIP MET
DILLE (BLZ. 19)

MISO BORRELBOTER

IK ZAG DAVID CHANG – EEN VAN MIJN FAVORIETE AMERIKAANSE CHEFS – MISO DOOR BOTER MENGEN OM ER GEGRILDE ASPERGES MEE OP SMAAK TE BRENGEN. BRILJANT, WANT MISO BEHOORT TOT DE UMAMIFAMILIE. EN BOTER IS HEMELS VAN ZICHZELF. DUS DIE COMBINATIE GEBRUIKTE IK OM DEZE GEKLOPTE BORRELBOTER MET MISO MEE TE MAKEN.

VOOR 1 KOMMETJE

150 g zachte, ongezoeten roomboter

100 g miso (ik gebruik donkere, maar lichte miso kan ook)

VERDER NODIG:

een (stand)mixer

Mocht je nog niet eerder gekookt hebben met miso, dan is het wellicht leuk om te weten dat miso uit de Japanse keuken komt en wordt gemaakt door sojabonen te fermenteren met zout en koji (een schimmel) en soms ook met rijst, gerst, zeewier of andere ingrediënten. Het resultaat is een dikke pasta die gebruikt wordt voor sauzen, het inleggen van groenten (zoals ik deed in *Wereldwijd borreltijd*) of bijvoorbeeld misosoep. Maar het is dus ook een geweldige smaakmaker voor deze borrelboter. Een heus umamibommetje voor bij de borrel.

► Meng de zachte boter met de miso in een kom en mix dit minimaal 10 minuten, om een zo luchtig mogelijke borrelboter te krijgen. Schraap met regelmaat de zijkanten erbij, zodat álles goed gemixt is.

► Je kunt de geklopte misoboter in een bakje in de koelkast bewaren, maar haal het voor gebruik op tijd eruit zodat het weer smeerbaar wordt.



GEBAKKEN POLENTA MET TAPENADE

POLENTA WAS EEN VAN DE INGREDIËNTEN DIE IK TIJDENS MIJN BEZOEK AAN CURAÇAO OP VERSCHILLENDE MANIEREN AT EN WAARBIJ IK METEEN WIST DAT IK DAAR IETS MEE WILDE MAKEN VOOR DIT BOEK. BIJ BARIO, IN WILLEMSTAD, AT IK TE GEKKE AREPITA'S MET EEN TOPPING. DIE WERDEN HET UITGANGSPUNT VOOR DIT HAPJE.

HET CONTRAST TUSSEN DE KNAPPERIG GEBAKKEN POLENTA EN DE ZACHTE TEXTUUR VAN DE TAPENADE IS TE GEK. EEN HEERLIJK, NËT EVEN WAT ANDERS DAN ANDERS, BORRELHAPJE WAARBIJ JE EEN GROOT GEDEELTE OOK AL LEKKER KUNT VOORBEREIDEN. UITERAARD KUN JE JE TAPENADE OOK HEEL GOED ZELF MAKEN, MAAR JE FAVORIETE GEKOCHTE VERSIE IS OOK ECHT PRIMA.

VOOR ONGEVEER 20 HAPJES

250 g polenta

1,1 liter water

1 tl zout

100 g (semi) gedroogde
tomaatjes, grof gehakt

neutrale olie, om in te bakken

1 bakje tapenade, naar keuze

VERDER NODIG:

ingevette ovenschaal

plasticfolie

koekenpan

► Kook de polenta volgens de gebruiksaanwijzing met het water en zout tot een stevige polenta. De kooktijd verschilt per merk, dus kijk goed op de verpakking. Meng na de kooktijd de tomaatjes door de gare polenta.

► Bedek de bodem van een ingevette ovenschaal met plasticfolie en doe daarop iets rauwe polenta als bescherm laag. Laat de gekookte polenta een beetje afkoelen en stort in de ovenschaal. Laat helemaal afkoelen en zet de schaal in de koelkast om de polenta helemaal op te laten stijven. Dat kan dus prima ruim van tevoren.

► Op de dag dat je gaat borrelen snijd je de polenta in bite-size blokjes. Verhit in een grote koekenpan wat neutrale olie en bak hierin, om en om, de polentablokjes in 8-10 minuten goudbruin. Schep op ieder blokje gebakken polenta een schepje tapenade en serveer op een mooie schaal.



BLADERDEEGHAPJES MET BRIE & CRANBERRY

BLADERDEEGHAPJES MOGEN WAT MIJ BETREFT ZEKER NIET ONTBREKEN IN DIT BOEK. HET CONTRAST TUSSEN DE ZACHTE BRIE, HET ZOETE VAN DE CRANBERRY EN DAN HET KNAPPERIGE VAN GEBAKKEN BLADERDEEG ZORGT ERVOOR DAT JE DIT HAPJE GEWOON ZÛ, IN EËN KEER IN JE MOND WIL STOPPEN. IK ZOU DAT OOK GEWOON LEKKER DOEN!

VOOR ONGEVEER 20 HAPJES

1 rol vers roomboterbladerdeeg

½ kuipje smeerbare brie
(à 125 g)

50 g gedroogde cranberry's,
grof gesneden

30 g pecannoten,
grof gehakt

½ tl chilivlokken

VERDER NODIG:

bakplaat met bakpapier

★ oven voorverwarmen op 180 °C

► Rol het bladerdeeg uit en leg dit op je aanrecht. Smeer in met de smeerbare brie. Verdeel daarover de cranberry's, pecannoten en chilivlokken. Rol het deeg op en snijd er plakjes van.

► Leg de plakjes bladerdeeg op de met bakpapier beklede bakplaat. Zorg dat er wat ruimte tussen de hapjes zit. Plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak je hapjes 15-18 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat ze op een rooster afkoelen en serveer.



LOADED NACHO'S MET GEHAKT

IK BEN AL JAREN DOL OP KOKEN OP MIJN BARBECUE EN DAAR KUN JE DUS OOK GEWELDIG BORRELHAPJES OP MAKEN. ZOALS DEZE LOADED NACHO'S MET GEHAKT. ZOALS ALTIJD ALS JE MAAR WEINIG INGREDIËNTEN GEBRUIKT IS HET VAN BELANG DAT JE DE LEKKERSTE INGREDIËNTEN GEBRUIKT. NORMALITER MAAK IK MIJN BARBECUESAUS ZELF, MAAR VOOR DEZE VERSIE KOOS IK VOOR EEN KANT-EN-KLARE SAUS, DIE NET ZO LEKKER IS.

VOOR 1 GROTE SCHAAL (GENOEG VOOR 4 PERSONEN)

300 g bio rundergehakt

barbecuesaus, naar smaak

1 zak nacho's – ik vind naturel het lekkerst, maar als je een smaakje lekkerder vindt, go for it!

125 g geraspte kaas naar keuze – ik vind cheddar altijd lekker en die smelt ook heel goed

koriander en/of zure room (optioneel)

VERDER NODIG:

koekenpan

barbecue- of ovenbestendige schaal

★ barbecue (of oven) voorverwarmd op 200 °C

► In een hete koekenpan (dat kan op het vuur of op je barbecuerooster) bak je het gehakt rul aan. Breng op smaak met de barbecuesaus en bak tot het gehakt gaar is en de barbecuesaus deels is opgenomen door het gehakt.

► Doe in een barbecue- of ovenbestendige schaal een laag nacho's, verdeel daartussen en eroverheen het gehakt en tot slot een royale hoeveelheid geraspte kaas. Zet dit terug op de barbecue (of in je voorverwarmde oven) en laat staan tot de kaas is gesmolten.

► Garneer met koriander, als je dat lekker vindt of serveer met wat zure room. Smullen maar!

GEEN BARBECUE TOT JE BESCHIKKING?

Geen ramp! Dan bereid je het gerecht voor op je fornuis en maak je het daarna af in de oven.

HOLY UNICORN GIMLET

EEN GIMLET IS EEN BIJNA HONDERD JAAR OUDE COCKTAIL DIE WE NIEUW LEVEN INBLAZEN MET MIJN EIGEN HOLY UNICORN GIN. WAAR EEN TRADITIONELE GIMLET 'GIN MET EEN VLEUGJE LIMOEN' IS GEVEN WE DE UNICORN GIMLET OOK NOG SUBTIEL WAT EXTRA YUZU MEE, AANGEZIEN DAT OOK EEN VAN DE BOTANICALS IN MIJN GIN IS. HOEWEL DEZE COCKTAIL REDELIJK HOOG IN DE ZUREN ZIT - EN DAARMEE DUS GEEN DOORDRINK-COCKTAIL IS - IS HET WEL EEN FANTASTISCH BEGIN VAN EEN MIDDAG/AVOND BORRELEN.

VOOR 2 GLAZEN

90 ml Holy Unicorn Gin

30 ml limoensap

25 ml suikersiroop
(van Monin)

3,5 ml yuzusap (toko)

voldoende ijsblokjes

2 limoenschijfjes,
voor garnering

VERDER NODIG:

shaker

zeefje

► Doe alles in de shaker met ijs en shake tot je shaker koud aanvoelt. Proef of je je cocktail zo in balans vindt. Iets zoeter? Dan nog een drupje suikersiroop. Juist te zoet? Dan nog een klein beetje limoensap of yuzusap erbij. Giet het door een zeefje in een mooi cocktailglas en serveer met een schijfje limoen.

