



# FINGERFOOD

*feestelijk lekker*

40 receptkaarten

Fingerfood zijn hapjes die je staand kunt opeten. Het zijn de perfecte hapjes voor op een feestje. Reken op 3 à 4 hapjes per persoon. Wil je dat de hapjes samen een maaltijd vormen? Reken dan op 10 à 12 hapjes per persoon.

## INHOUD

### vlees

- Jalapeñopepers met bacon en roomkaas
- Kroketjes met parmaham en basilicummayonaise
- Gegrilde perzik met feta en ham
- Kalkoenspiesjes
- Grissini met parmaham
- Chickenwings mexicana
- Minitaartje tomaat en ham
- Gratin dauphinois met serranoham
- Miniburgers met tomaat en mozzarella
- Meloen met parmaham en basilicumdip

### vis en zeeuruchten

- Wilde spinazierol
- Krokante gamba's met knoflookyoghurt
- Rösti met zalm en kruidenroom
- Ansjo visspiesje met augurkjes

Soesje met rivierkreeftjes en avocado  
Oesters met korianderroom  
Pittige vissaté  
Avocadodip met gerookte zalm  
Rode paprika met tonijnsalade  
Rösti met avocadocrème en rivierkreeftjes  
Kerstomaatjes met krabsalade  
Groenterolletjes met reuzengarnalen  
Indische gamba's  
Visballetjes  
Gegrilde avocado met ei en zalm

#### **vege**

Carré met roerei en radijs  
Pittige spies met paddenstoelen  
Sandwich met tapenade en pesto  
Kerstomaatjes met sesamzaad  
Geitenkaas met tomaat en tijm  
Kerstomaatjes met krokante dip  
Puntpaprika's met roomvulling  
Dadels met roquefort en walnoten  
Gefrituurde courgette met kruidensaus  
Rösti met camembert en champignons  
Pompoenmuffin met pecannoten  
Wortelfriet  
Fruitrolletjes met hartige saus  
Groentechips

**Receptuur** Floor van Dinteren, Remke Vet, Leo van Mierlo  
**Fotografie** Floor van Dinteren **Aanvullende beelden** shutterstock.com  
**Vormgeving** Studio ImageBooks

© 2021 ImageBooks, Veghel, imagebooks.nl | Alle rechten voorbehouden.



**JALOPEÑO  
PEPERS**  
met bacon en  
roomkaas



Dit heb je  
nodig voor  
12 stuks

6 verse groene jalapeñopepers ½ bosje koriander 150 g roomkaas	paprikapoeder cayennepeper zout 12 plakken bacon
--	---

**voorbereiden**

Halveer de jalapeñopepers in de lengte en verwijder zaad en zaadlijsten. Houd een paar takjes koriander apart en hak de rest fijn. Meng de roomkaas met 1 theelepel paprikapoeder en de koriander. Voeg naar smaak een snufje cayennepeper en zout toe. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vul de jalapeñopepers met de roomkaas. Wikkel er een plak bacon omheen.

**in de oven**

Bak de jalapeñopepers 7-8 minuten tot de bacon krokant is.

**serveren**

Leg de jalapeñopepers op een schaal en bestrooi ze met paprikapoeder. Garneer met takjes verse koriander.



A wooden cutting board is the central focus, holding several skewers of appetizers. Each skewer consists of a golden-brown croquette, a slice of prosciutto wrapped around it, and a green olive. The skewers are arranged in a circular pattern on a piece of parchment paper. To the left, a small green bowl contains a creamy white sauce, likely basil mayonnaise, garnished with fresh basil leaves. To the right, a slice of lime is visible. In the background, two glasses of water are partially visible on a wooden surface. The entire scene is framed by a thin pink border.

# KROKETJES

met parmaham en  
basilicummayonaise



Dit heb je  
nodig voor  
12 stuks

12 aardappelkroketjes 1 teentje knoflook ½ bosje basilicum 2 el mayonaise 2 el mascarpone	12 repen parmaham 12 olijven  <b>benodigdheden</b> 12 kleine prikkers
---	---

**kroketjes**

Verwarm de oven voor op 220°C en bekleed een ovenplaat met bakpapier. Leg de aardappelkroketjes op de plaat en bak ze in 15 minuten goudbruin in de oven.

**basilicumdip**

Hak de knoflook fijn. Haal de blaadjes van de takjes basilicum. Doe de mayonaise, de mascarpone, de knoflook en de basilicumblaadjes in de blender. Maal alles fijn tot een gladde basilicummayonaise.

**serveren**

Haal de aardappelkroketjes uit de oven en omwikkel ze met de parmaham. Rijg een olijf en een aardappelkroketje aan elke prikker. Serveer de kroketjes met de basilicummayonaise.

# GEGRILDE PERZIK

met feta en ham





## GEGRILDE PERZIK

met feta en ham

Dit heb je  
nodig voor  
6 stuks



50 g fetakaas  
3 plakken gerookte ham  
3 halve perziken uit blik  
peper en zout  
milde olijfolie  
6 takjes rozemarijn

### voorbereiden

Snijd de feta in 6 kleine plakken. Snijd de ham door de helft. Halveer de perzikhelften. Droog de stukjes met keukenpapier en kruid ze met peper en zout. Bestrijk ze met wat olijfolie en rooster ze aan beide zijden op de grill.

### bereiden

Leg een reep ham op het werkvlak. Leg in het midden een plakje fetakaas. Leg hierop een stukje perzik en rol het geheel op. Prik de ham vast met een rozemarijn-takje. Maak zo ook de andere perzikhapjes.

### serveren

Zet de perzikhapjes vlak voor het serveren even in een voorverwarmde oven op 200°C.

A close-up photograph of several skewers of grilled chicken. The chicken pieces are golden-brown with dark char marks from grilling. They are arranged on a white plate, garnished with fresh green herbs. In the background, a white bowl contains a fresh salad with sliced tomatoes, cucumbers, and green leafy vegetables. A lemon wedge is visible on the left side of the plate. The entire scene is set against a light blue background.

# KALKOEN SPIESJES



## KALKOEN SPIESJES

Dit heb je  
nodig voor  
6 spiesjes

250 g kalkoenfilet 1½ tl paprikapoeder peper en zout 2 teentjes knoflook 2 cm verse gember	2 tl sesamololie 2 el sherry 75 ml zoete sojasaus 3 el milde olijfolie 1 tl vijfkruidenpoeder	1 citroen  <b>benodigdheden</b> 6 houten prikkers
--	---	--

### marineren

Snijd de kalkoenfilet in 18 stukken. Leg ze in een kom en kruid ze met het paprikapoeder, peper en zout. Pers de knoflook uit. Schil en rasp de gember. Meng de sesamololie, de sherry, de sojasaus en de olijfolie. Roer de knoflook, de gember en het vijfkruidenpoeder erdoor. Giet de marinade over de kalkoen en laat haar ongeveer 15 minuten intrekken.

### grillen

Rijg het vlees aan de prikkers. Gril de spiesjes op de barbecue of in de grillpan aan beide zijden goudbruin en net gaar.

### serveren

Snijd de citroen in partjes. Serveer de spiesjes met de citroenpartjes.





**GRISSINI**  
met parmaham



Dit heb je  
nodig voor  
6 stuks

3 plakken parmaham  
groene pesto  
rucola  
6 kaasstengels  
of soepstengels



**bereiden**

Leg de parmaham uit op het werkvlak. Snijd hem over de lengte door en besmeer hem met wat pesto. Leg wat rucola op de ham en leg de stengels erop. Rol het geheel strak op.

**serveren**

Zet de stengels rechtop in een bekertje of glas. Zet er een schaalje pesto naast en serveer direct.

---

**grissini met zalm**

Draai verse zalm om de uiteindes van de grissini.  
Strooi gedroogde dille in een kom en rol de grissini erdoor.