

Recepten borrelhapjes

Truffel van kaas en roggebrood 2 personen

100g margarine
150g kaas
3 plakken roggebrood
Peterseliestengels
Peper

Bereiding: Verkrummel het roggebrood en het laat 3 uren drogen (op de workshop is dit al gedaan). Doe de zachte boter in een beslagkom. Sla de boter met een mixer helemaal wit. Voeg daarna de gerapte kaas eraan toe. Roer de kaas goed door de boter en breng de massa op smaak met peper. Neem een grote platte schaal, en bedek dit met plasticfolie. Doe de crème in een spuitzak en spuit doppen kaas op de schaal met plasticfolie. Laat het opstijven in de koelkast, ongeveer 2 uren. Snijd de peterselie fijn en voeg het aan de roggebrood toe. Haal na ongeveer 2 uren de kaasbolletjes uit de koelkast en maak met de hand (net als bij een gehaktbal) de kruimels roggebrood om de bolletjes kaascrème draaien. Leuke truffel voor de visite.

Krokante kaasstengels p.p 10 stengels

100g bloem
60g harde boter
2g zout
± ½ dl water
45g kaas
1 geklopt ei
Scheutje melk
Pizzakruiden
Sesamzaden
Eigengemaakte bladerdeeg

Bereiding bladerdeeg:

Bijna alle gezeefde bloem, de koude harde boter, kaas en het zout in een kom doen. (een klein deel van de bloem achterhouden om later bij het rollen te gebruiken). De boter met twee messen in kleine stukjes ter grootte van rijstkorrels door de bloem verdelen, tot een kruimelige massa ontstaat. Het koude water toevoegen en met behulp van een mes door de bloem heen werken, tot een samenhangende iets vochtige massa verkregen is. Het deeg met bloem bestuiven en op een met bloem bestoven werkvlak onder nu en dan keren en bestuiven luchtig uitrollen tot een elastische lap van ±16cm bij ±24cm verkregen is. Deze lap tenminste ½ uur afgedekt op een koele plaats laten rusten. Daarna snij je er een vierkant uit voor de vorm van je aardewerkbakje en in de lengte gesneden kaasstengels. Deze stengels zijn ongeveer 1cm breed en 10cm lang.

Bereiding kaasstengels:

Verwarm de oven op 180graden. Klop een ei en een scheutje melk los. Voeg de pizzakruiden eraan toe. Snij het bladerdeeg en smeer aan 1 kant het bladerdeeg in met het geklopte ei en sesamzaad. Draai de reepjes in een spiraalvorm op en leg ze op een bakplaat dat met het bakpapier is bekleed. Druk de uiteinden van het deeg iets aan, zodat de vorm niet kan veranderen. Bak ze 15-20 minuten bruin in de oven. De stengels zijn 5 dagen houdbaar in een luchtdichte doos.

Quiche met seizoensgroente p.p

Bladerdeeg

Half Wâldfeintsje

1 bosui

3 champignons

4 tomaten

1 klein handje rucolasla / spinazie

2 blokjes geitenkaas

1 geklopt ei

Scheutje melk

Pizzakruiden

Bereiding: Doe ik een klein schaaltje bakpapier en de bladerdeeg(zie beschrijving bladerdeeg). Zet het kookplaatje vast aan met de koekenpan erop. Doe er 1 eetlepel zonnebloemolie in. Snijd ondertussen de Wâldfeintjes, bosui, champignons en tomaten in kleine stukjes. Klop een ei met een scheutje melk en voeg er de pizzakruiden aan toe. Bak in de koekenpan eerst de Wâldfeintjes gaar en voeg dan de bosui, champignons, rucola en tomaten toe. Wanneer alles gaar is vul het dan in je bakje met bladerdeeg. Voeg het geklopte ei eraan toe en maak het af met fijngesneden geitenkaas. Leg het nu voor 20 minuten in de oven op 225 graden (Hete lucht oven).

Gevulde tomaat p.p:

Cherrytomaatjes

voor de vulling:

¼ tonijn blik

¼ appel

1 blaadje verse bieslook

1 theelepel kappertjes

1 bosui

voor de saus:

1 theelepel waddenmayonaise

Bereiding: snij de tonijn, bosui, appel en kappertje in kleine stukjes en vermeng alles. Snijd van de tomaten het kapje af en hol ze uit. Vermeng de vulling met de waddenmayonaise en verdeel het tonijnmengsel over de twee uitgeholde tomaten. Garneer de salade met verse bieslookblaadjes.