

Boursin-hapje met zalm



Ingrediënten (10 stuks):

- 2 plakjes gerookte zalm
- Verse Dille
- ¼ doosjes Boursin (kruidenkaas)
- plasticfolie

Bereiding:

1. Beleg de plakjes gerookte zalm heel dik met Boursin en verse dille. Rol ze op en verpak ze in de plasticfolie.
2. Laat de rolletjes een uur in de koelkast stevig worden en snijd ze in plakken (ca. 5 plakjes per rolletje).
3. Leg de hapjes op een platte schaal en serveer ze direct.

Tips:

- Garneer de hapjes met dille puntjes.

AARDAPPEL MET SPEK EN CHORIZO



INGREDIENTEN

2 gepofte aardappels in plakken
1 sjalotjes gesnipperd (60 gram)
1 teentjes knoflook gehakt, 1 ½ eetl (of ¼) rode paprika in blokjes
50 gram gerookt spek in blokjes
60 gram chorizo in blokjes, olijfolie, peterselie

BEREIDING

Bak de sjalotjes glazig met de knoflook.
Voeg dan paprika, spek en chorizo worst toe.
Bak nog 2 minuten en bedek er dan de aardappelplakjes mee.

Tips:

Laat alles goed afkoelen, afgarnen met gehakte peterselie

Scampi's met knoflook



INGREDIENTEN

200 gr scampi's
2 teentjes knoflook
sap van halve citroen
50 gr boter
Peper en verse Peterselie

Bereiding

Doe boter in de pan en zet op een middelmatig vuur.
Pel de scampi's en haal het darmkanaal eruit.
Wanneer de boter schuimt leg de scampi's in de pan.
Bak gedurende 3-4 minuten op een matig vuur.
Blus met een beetje citroensap en overstrooi met verse peterselie.

Tips

1. Een goede pan op een matig vuur
2. Start met schuimende boter
3. Bak eerst de scampi's en dan de look

Tortilla



INGREDIENTEN

2 grote aardappelen verse
Peterselie, 6 eieren, 1 teentje look, 1/2 ui, Olijfolie

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in kleine gelijke blokjes.

Schil ook de ui en snijd de look.

Doe veel olijfolie in een antikleefpan.

Bak de aardappelen ongeveer 8 minuten aan.

Voeg de ui en de look toe en laat nog even verder bakken.

Giet de aardappelen af en doe ze bij de losgeklopte eieren.

Doe opnieuw olijfolie in de pan en giet het eiermengsel erin.

Bak de tortilla 15 a 20 minuten op een zacht vuurtje.

De laatste 5 minuten met een bord of deksel op de pan of even onder de grill.

Draai de tortilla op een bord om.

Tips

1. Snij de aardappelen in gelijke kleine stukjes.
2. Gebruik voldoende eieren.
3. Klop de eieren goed los.
4. Doe de aardappelen in de eieren alvorens te beginnen bakken.



Albondigas - pikante gehaktballetjes(tapa)



INGREDIENTEN

250 gram mager runder of varkensgehakt
100 gram chorizo, klein gesneden
2 teentjes knoflook, geperst
1 el peterselie, fijngesneden
0,5 theelepel gedroogde oregano
Mengsel van ui en prei fijn gehakt
1 ei, losgeklopt
1 el droge sherry of cognac
1 el bloem
olie
peper

Bereiding

Meng alle ingrediënten, met uitzondering van de bloem en de olie, in een grote kom en breng op smaak met wat peper.

Rol balletjes ter grootte van een walnoot van het gehaktmengsel en haal ze zorgvuldig door de bloem.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de balletjes, regelmatig omschuddend, ca 10 minuten tot ze rondom bruin en gaar zijn.

Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.



Mini spiesjes van varkenshaas licht gemarineerd (warm)



INGREDIENTEN

- 1 varkenshaasje
- 2 eetlepels tomatenketchup
- 2 eetlepels ketjap
- 4 eetlepels olijfolie
- peper en zout
- 2 teentjes knoflook (in plakjes gesneden)
- 1 ui (in partjes)

Bereiding

Snij het varkenshaasje in blokjes en doe ze in een kom. Voeg de tomatenketchup, ketchup, olijfolie en knoflook toe en zet goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout en laat minstens 1 uur marineren. Steek de blokjes varkenshaas om en om met de partjes ui aan spiesjes. Bak de spiesjes op de barbecue of op de grill



Tiramisu



INGREDIENTEN

1 pak lange vingers

Echte cacao

500gr mascarpone

Sterke koffie, Amaretto, 4 eiwitten, 5 eigelen, 6 eetlepels suiker

Bereiding

Doe koffie en Amaretto in een kom en dip er de koekjes in

Schik ze in een schaal met een spatie tussen

Scheid de eieren en klop ze allebei op met ieder 3 eetlepels suiker

Wanneer het eigeel een stevig schuim is roer je er de mascarpone onder

Daarna voeg je voorzichtig het opgeklopt eiwit toe

Leg een mooie laag van dit mengsel op de koekjes en begin opnieuw. Zet 1 nacht in de koelkast

Voor het serveren rijkelijk over strooien met cacao

Tips

1. Verse koffie in plaats van oploskoffie
2. Koekjes schikken met ruimte er tussenin
3. Eieren apart kloppen
4. Echte cacao gebruiken
5. Een lauw nat mes gebruiken om te snijden

Broccoli witlooftaart



INGREDIENTEN

- 1 bladerdeeg
- 1 broccoli (500 gram)
- 3 eieren, 1 eigeel
- 2 dl room, 1 dl melk
- 4 stronkjes gestoofd witloof (500 gram)
- 4 eetlepels ham
- 4 eetlepels spekblokjes

Bereiding

Snijd de broccoli in kleine roosjes, kook ze op voorhand en laat afkoelen

Stoof de witloofstronkjes ook op voorhand en laat afkoelen

Leg het bladerdeeg in de vorm

Maak het beslag: doe de eieren, eigeel, room en melk in een kom en meng alles goed.

Kruid met peper en zout.

Schik de broccoli en de gestoofde witloofstronkjes op het deeg

Strooi er de spekblokjes en de hamsnippers over en overgiet met het beslag. Voeg op het einde een beetje gemalen kaas toe.

Zet in een oven van 180 graden gedurende 35minuten