

JANNEKE DE VRIES

FINGERFOOD & TAPAS



DOWNLOAD GRATIS STUDIEBOEKEN OP
STUDENTENSUPPORT.NL
GEEN REGISTRATIE NODIG

Janneke de Vries

Fingerfood & Tapas

Fingerfood & Tapas

© 2007 Janneke de Vries & Ventus Publishing ApS

ISBN 978-87-7061-089-4

Inhoudsopgave

Over de auteur	8
Inleiding	9
1. Keukenhygiëne en weetjes	10
2. Gebruikte apparatuur en hulpmiddelen	11
3. Ingrediënten en verkrijgbaarheid	12
4. Tabel oventemperaturen.	16
5. Fast Fingerfood	17
5.1 Kakelverse Kip	17
5.1.1 Kipbuideltjes (+/- 60 stuks)	17
5.1.2 Kip-lollies (+/- 20 stuks)	18
5.1.3 Kipnuggets (+/- 30 stuks)	19
5.1.4 Kip shoarma fingers (+/- 10 stuks) 1	19
5.2 Variatie met Vis	20
5.2.1 Garnalenbeignets of garnalientempura (20-24 stuks)	21
5.2.2 Garnalenbroodjes (24 stuks)	21
5.2.3 Knoflookrondjes (16-20 stuks)	22
5.2.4 Zalmrolletjes (40-50 stuks)	23

Klik op de advertentie



Topbedrijven die naar jôu toekomen. Dat noemen wij innovatie.

Droom jij van een topbaan bij een multinational of de overheid? En zoek jij de beste start van je carrière?

Begin eerst hier: werkenbijdeloitte.nl.

Deloitte.

5.3	Veelzijdig met Vlees	24
5.3.1	Gegrilde meloen met ham (+/- 50 stuks)	24
5.3.2	Hamrolletjes (+/- 50 stuks)	24
5.3.3	Mini-saucijzenbroodjes (60-80 stuks)	25
5.3.4	Rookvleesrolletjes (+/- 20 stuks)	26
5.3.5	Worstjes met bacon (8-10 stuks)	26
5.4	Kwistig met Kaas	26
5.4.1	Kaaswafeltjes	27
5.4.2	Kaassoetsjes (+/- 45-60 stuks)	27
5.4.3	Kaasstengels (+/- 32-40 stuks)	29
5.4.4	Mozzarellabolletjes (8-10 stuks)	29
5.5	Variatie met Vegetarisch	30
5.5.1	Gevulde eieren (20 stuks)	30
5.5.2	Suiker kaneel noten (750 gram)	31
5.5.3	Zoute stengels	33
6.	Deze kosten iets meer tijd...	34
6.1	Hartige taartjes (24 stuks)	34
6.2	Mini-pizza's (30-36 stuks)	36
6.2.1	Pizzadeeg	37
6.2.2	Pizza tomatensaus	37
7.	Traditionele Tapas	38
7.1	Aardappeltortilla (16 punten)	39
7.2	Aïoli	40
7.3	Banderilla's	40

Klik op de advertentie



**DE NATIONALE
CARRIERE
BEURS**

Ontmoet ons op stand
24

11 en 12 maart 2011
Amsterdam RAI

WWW.CARRIEREBEURS.NL

W zoe engi di a
 ee ha wo gen heb .



Croon is Nederlands grootste specialist in elektrotechniek. Al meer dan 130 jaar staan we bekend om ons vakmanschap. Ook van onze mensen vragen we ervaring en kennis van zaken. Dus ben jij een engineer die net zo makkelijk een logische volgordediagram leest als de krant, dan willen we je graag een aanbieding doen. Scan met je mobiele telefoon de QR code of kijk op onze website voor de volledige vacatures. **We leven elektrotechniek** werkenbijcroon.nl

7.4	Champignons in rode wijn (6 à 8 porties)	40
7.5	Empenada's met gehakt (20 stuks)	41
7.6	Gazpacho (1,5 liter)	42
7.7	Gedroogde tomaat	43
7.8	Gehaktballetjes in tomatensaus (+/- 50 stuks)	44
7.9	Geroosterde knoflook	45
7.10	Geroosterde paprika	45
7.11	Gevulde champignons (15-20 stuks)	46
7.12	Gevulde peppadew (+/- 25 stuks)	46
7.13	Gevulde tomaten met garnalen (25-30 stuks)	47
7.14	Knoflookgarnalen (6 porties)	47
7.15	Olijven smeerkaas	49
7.16	Olijf-tomaatvlinders (+/- 32 stuks)	49
7.17	Paprikarolletjes (16-20 stuks)	50
7.18	Patatas bravas (1 kilo)	50
7.19	Tapenade	51
7.20	Tomaten-salsa	51
7.21	Tonijnsalade (4-6 porties)	51
7.22	Tostada's (+/- 30 stuks)	51
8.	Mediterrane Mezze	53
8.1	Bruschetta	53
8.1.1	Brood voor bruschetta	53
8.1.2	Topping van champignons en geitenkaas	54
8.1.3	Topping van gegrilde paprika	54

Klik op de advertentie



*More than 40 challenging
Master's degree programmes*
www.master.tudelft.nl

*Come to the
Masters Open Day
at TU Delft on
19 April 2011*

*For more information see
www.masterevent.tudelft.nl*

TU Delft Delft University of Technology
Challenge the future

8.1.4	Topping van mozzarella en tomaat	55
8.1.5	Topping van pesto en gedroogde tomaat	55
8.1.6	Topping van tomaat en basilicum	56
8.2	Grissini all'Olio (Italiaanse broodstengels) (25-30 stuks)	56
8.3	Humus	57
8.4	Lamskofta (+/- 20 stuks)	57
8.5	Pesto's	57
8.6	Tzatziki	57
9.	Sauzen en Smeersels	58
9.1	Aïoli (250 gram)	58
9.2	Humus (+/- 500 gram)	59
9.3	Loempia-saus (250 gram)	60
9.4	Knoflooksaus (500 gram)	60
9.5	Kruidenboter (250 gram)	61
9.6	Kruidensmeerkaas	61
9.7	Olijven smeerkaas (400 gram)	62
9.8	Pesto's	62
9.8.1	Notenpesto (200 gram)	62
9.8.2	Traditionele groene pesto (100 gram)	63
9.8.3	Gedroogde tomaten pesto (100 gram)	63
9.9	Tapenade (250 gram)	63
9.10	Tomaten-salsa (+/- 250 gram)	64
9.11	Tzatziki (300 gram)	64

Klik op de advertentie

Vestas

Experience
the forces
of wind

Join the Vestas Graduate Programme

Application Deadline: 25th of March 2011

Wind. It means the world to us.™

Over de auteur

Janneke de Vries

Geboren in 1959 in het Zuid Oosten van Fryslân als dochter van middenstanders en daar woon ik nog steeds.

Na het VWO examen ben ik aan het werk gegaan in plaats van naar de universiteit omdat het gevolgde vakkenpakket niets bevatte wat me interessant genoeg leek om me er nog 6 jaar in te verdiepen.

Tijdens het werk wat ik in 1979 deed voor het eerste kennisgemaakt met computers en onmiddellijk was ik gefascineerd en geïnteresseerd. In de loop der jaren op computergebied daarom veel studies gevolgd. De fascinatie is er nog steeds en het is nog steeds mijn werk, momenteel als netwerkbeheerder bij een gemeentelijke instantie.

Als 13-jarige was ik al aan het koken en allerlei recepten en combinaties aan het uitproberen. Hoeveel mislukkingen toentertijd de vuilnisbak in verdwenen vergeet ik liever, maar steeds vaker lukte datgene te maken wat ik voor ogen had.

Het koken is de perfecte rustgevende tegenhanger voor mijn hectische baan. Vooral het koken voor vrienden en familie in de vorm van allerlei hapjes, uitgebreide buffetten, volledig verzorgde barbecues en gourmetdiners is ontzettend leuk om te doen. Ik maak meestal alles zelf, tot de sauzen en salades aan toe.

Doordat er vaak gevraagd werd om de recepten, heb ik alle recepten die ik ooit maakte in een vakantie in site-vorm (een automatiseringsonderdeeltje wat ik toen nog niet beheerste) in de pc ingebracht en daarna op het internet gezet.

Deze site is inmiddels een flink uit de hand gelopen hobby.

Verder mag ik in de winter, wanneer de tuin waar ik in de zomer graag in werk, in diepe rust is graag een bezoek brengen aan de schaatswedstrijden in Thialf, waar deze foto is geschoten.



Inleiding

Midden jaren 60 was het bij ons thuis nog geen gewoonte om hapjes op te dienen als er 's avonds visite langs kwam. De gasten kregen koffie met koek of een gebakje, afhankelijk van de gelegenheid waarvoor men kwam. Daarna kwam er hooguit 1 keer wat te drinken op tafel. Standaard werd daar een schaaltpje pinda's bij neergezet. 2 uurtjes later vertrok de visite richting huis.

In principe was er flink tijd om iets voor te bereiden voor de visite. Alleen was dat nog geen gewoonte.

Tegenwoordig is het net andersom: tijd om iets voor te bereiden is er nauwelijks, alles moet vaak na werktijd. Toch willen veel gastheren en -vrouwen graag iets op tafel zetten wat verder gaat dan een blokje kaas, droge worst en pinda's. Die vrije tijd wordt, en gelijk heb je, liever besteed aan de visite zelf. Echter: zelf iets lekkers maken, daar spreekt ook de waardering voor die visite uit.

Ook ik heb een chronisch gebrek aan tijd, maar zo door de jaren heen heb ik mijn kasten, diepvries en de supermarkt geplunderd en van alles uit zitten te proberen. Daarna was het steeds aan de gasten: was iets snel op dan maakte ik het vaker. Bleef het grootste deel staan dan was dat einde oefening voor dat recept.

In dit boekje vind je mijn succesnummers: gemakkelijk, lekker en snel, vaak goedkoop en vooral: of in te vriezen of een dag van te voren te maken. Bij de meeste gerechtjes heb ik een eigengemaakte foto van het resultaat bijgevoegd.

In hoofdstuk 0 snel en gemakkelijk fingerfood: veel van de recepten zijn gemakkelijk in vriezen en allemaal een dag tot een week van te voren te bereiden. De recepten in hoofdstuk 0 vergen wat meer tijd. Omdat ze zo ontzettend lekker zijn wilde ik je die recepten echter niet onthouden. De hartige taartjes en mini-pizza's zijn erg leuk om te maken met kinderen.

Hoofdstuk Tapas: de Spaanse hapjes mogen tegenwoordig haast niet meer ontbreken. Ze zijn ook ideaal voor een buffet omdat de meeste tapa koud of op kamertemperatuur worden geserveerd. De mezze in het hoofdstuk daarna behoren ook tot de uitgebreide mediterrane keuken.

In het laatste hoofdstuk vind je de recepten voor de sauzen en kruidenboter die ik vermeld in de recepten. Je kunt deze allemaal ook kant-en-klaar kopen maar omdat ze redelijk lang houdbaar zijn is het ook leuk ze eens zelf te maken.

Ik wens je ontzettend veel plezier met dit boekje.

Groetjes en oant sjen,

Janneke
www.jannekes.nl
www.jannekes.eu (Engels)

1. Keukenhygiëne en weetjes

De meeste zaken die ik hier ga noemen weet je. Toch wil ik je dit lijstje niet onthouden: het is meer een geheugensteuntje. Met verse producten moet je nu eenmaal wat voorzichtig zijn en vooral met kip.

- Houdt verse producten goed gekoeld tot vlak voor gebruik.
- Zorg dat rauw vlees niet in contact komt met gaar vlees: dat contact kan ook via de snijplank. Snij dus geen gaar vlees op een snijplank wat net gebruikt is voor rauw vlees.
- Was regelmatig je handen en gebruik een schone handdoek: ook om kruisbestuiving te voorkomen.
- Vaatdoekjes en handdoeken elke dag vervangen door schone. Bij het werken met vers vlees is het gebruik van keukenrol papier aan te raden.
- Wees extreem voorzichtig met kip: zelf maak ik altijd kip als allerlaatste klaar. Salmonella heb je sneller te pakken dan dat je het kwijt bent.
- Let goed op de uiterste houdbaarheidsdatum, vooral bij bederfelijke producten.
- Zet, bij meerdere identieke verpakkingen, de nieuw gekochte verpakkingen achteraan. Je bent er dan zeker van dat er geen oude producten achter in de koelkast of voorraadmast staan.
- Vermeld bij invriezen op de verpakking wat er in zit, wanneer het verpakt is en wat de uiterste datum is waarop het gebruikt kan worden. Schift 1 keer per maand de inhoud van de diepvries op “deze maand opmaken” en leg dat apart.

Tip

Tenminste houdbaar tot:

Ook in meeste supermarkten zet men de meest verse producten achter die met een kortere houdbaarheidsdatum: vergelijk eens de THT datum van het voorste product in het schap met die van de achterste om te kijken of dat in uw supermarkt ook gebeurt.

Zo ja: winkel in het vervolg “achter uit het schap”.

(In het geval van diepvriesproducten: helemaal onderin liggen over het algemeen de meest verse producten)

Tip

Eten buiten koel houden:

Timmer latjes om een (oude) tuintafel zodat ze een rand van 3 centimeter vormen. Leg in deze “bak” een stuk afdekplastic en stort dat vol met stukken ijs: begin een tijdje voor het feest ijs te maken door lage bakjes in te vriezen met 2 centimeter water. Bewaar de gevormde blokken ijs in een plastic zak. Vul de tafelbak regelmatig bij met stukgeslagen brokken ijs en zet de schalen tussen de ijsblokken.

- Let erop dat de temperatuur in de diepvries niet hoger mag zijn dan -18°C . De koelkast hoort een temperatuur te hebben van $4-7^{\circ}\text{C}$. Koop bij twijfel een (diepvries-)thermometer.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen afgedekt in de koelkast.
- Houdt je een tuinfeest, zorg er dan voor dat het eten in de schaduw staat, het liefst gekoeld (zie de tip).

2. Gebruikte apparatuur en hulpmiddelen

Bij de recepten maak ik gebruik van aanduidingen als “1 theelepel” of “1 eetlepel”: dit zijn **afgestreken** lepels, tenzij anders vermeld.

- 12-gats muffin vorm
- aluminiumfolie
- bakblik
- bakpapier (overall waar in de recepten gesproken wordt van ”invetten van een bakplaat” kan ook bakpapier gebruikt worden)
- deegroller
- frituurpan
- garneerspuit
- mixer/staafmixer
- oven
- rasp
- vershoudfolie

Truc

Boter egaal verdelen over een bakplaat of bakvorm:

Zet de muffinvorm of bakplaat 1 minuut in de opwarmende oven en wrijf met een klontje boter over de bakkant.

Voor het bestuiven met bloem het bakblik iets af laten koelen en bloem over het bakblik strooien. Even schudden om de bloem gelijkmatig te verdelen, het bakblik op de zijkant zetten en met een flinke tik op de achterkant de overtollige bloem verwijderen.



3. Ingrediënten en verkrijgbaarheid

Omdat ook het boodschappen doen zo gemakkelijk mogelijk moet zijn voor de gastvrouw of -heer, zijn in de recepten geen moeilijk verkrijgbare ingrediënten gebruikt.

In Nederland en België zullen de meeste ingrediënten in een goed gesorteerde supermarkt voorhanden zijn.

Enkele dingen zijn wat minder bekend maar daarvan meld ik waar ik het heb gekocht.

Backin:

Rijsmiddel voor gebak. Voor 500 gram bloem gebruik je 1 zakje backin (samen te vervangen door 500 gram zelfrijzend bakmeel).

Voor tempura is de verhouding 100 gram bloem en 1 zakje backin. Een mengsel hiervan kun je op voorraad houden.



Bladerdeeg:

Er wordt in de recepten in dit boekje uitgegaan van diepvries roomboter bladerdeeg plakjes. Deze worden in elke supermarkt verkocht in pakjes van 10 stuks. Ideaal om in voorraad te hebben.

(Vergeet niet de papieren scheidingsvelletjes te verwijderen.)



Bosuitjes of lenteuitjes:

Stengelgewas wat grote uiterlijke overeenkomsten vertoont met prei, het is echter flink kleiner en wordt verkocht per bosje. Bosuitjes zitten qua scherpte van smaak tussen prei en ui in.



Bouillonblokjes:

In de recepten wordt uitgegaan van bouillonblokjes die per blokje geschikt zijn voor 0,5 liter bouillon. De te gebruiken smaak is een richtlijn: Rundvlees-, tuinkruiden- en groentebouillon zijn te wisselen. Gebruik voor vegetarische gerechten tuinkruidenbouillon.



Crème Fraîche:

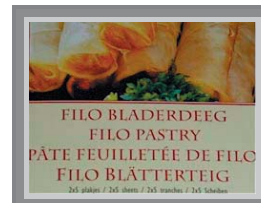
Aangezuurde roomsoort die niet gaat schiften bij het gebruik op hoge temperaturen zoals bij bakken in de oven.

Verkrijgbaar in plastic bekertjes van 125 en 200 gram. Bewaren in de koeling.



Filo (blader) deeg:

Heel dun uitgerold bladerdeeg, vooral gebruikt in de mediterrane keuken (bijvoorbeeld in gebak zoals baklava). Wordt meestal per 10 velletjes diepgevroren verkocht. Verpakt ontdooien, afdekken tijdens het bereiden van gerechten om uitdrogen te voorkomen en beide kanten goed invetten met gesmolten boter.



Garnalen:

Gepelde garnalen uit de diepvries (natureel, maar ook gekruid te koop), verpakt per 250 gram. 1 Verpakking bevat ongeveer 20-24 garnalen. Snel te ontdooien door ze even in warm water te leggen.



Verwijder nog wel even het (zwarte) darmkanaaltje op de rug.


Klik op de advertentie

WHAT'S MISSING IN THIS EQUATION?

You could be one of our future talents

MAERSK INTERNATIONAL TECHNOLOGY & SCIENCE PROGRAMME

Are you about to graduate as an **engineer** or **geoscientist**? Or have you already graduated?
If so, there may be an exciting future for you with A.P. Moller - Maersk.



MAERSK

www.maersk.com/mitas

Geitenkaas:

Deze kaas heeft veel overeenkomsten met brie: een witschimmelkaas met een harde korst er om heen. Wordt verkocht als rol. Ook heerlijk in schijfjes op de pizza.

**Gist:**

Er zijn verschillende soorten gedroogde gist in de handel. In de recepten ga ik er van uit dat 1 zakje gist voldoende is voor 500 gram bloem. Bij het gebruik van losse gist de hoeveelheid herleiden naar het aantal gram wat volgens de leverancier voldoende is voor 500 gram bloem.

Kruiden en kruidenmengsels:

Alle kruiden en kruidenmengsels zijn voorverpakt (potje of zakje) te koop in de supermarkt. Tegenwoordig heeft men daar een breed assortiment in het kruidenschap.

Mozzarella:

Officieel wordt de echte Italiaanse Mozzarella kaas gemaakt van waterbuffel-melk. Buiten Italië echter van koemelk.

Mozzarella wordt verpakt als 1 bol of 8-10 kleine bolletjes in een zakje gevuld met wei. Uitlekgewicht ongeveer 100 gram.

**Peppadew:**

Zelf heb ik ze (ongevuld) gekocht bij de Xenos. Ook bij een Jumbo gezien. Deze potten zijn ook via het Internet te bestellen. Gewicht is 420 gram. Uitgelekte inhoud van een pot is 170 gram.

**Roomkaas:**

Monchou of andere witte roomkaas (geen smeltkaas). Zelf gebruik ik meestal die bij een bekende (goedkope) supermarkt keten wordt verkocht. Als alternatief kan bijvoorbeeld paturain, boursin of bressot worden gebruikt: gebruik dan de vermelde kruiden niet of voeg heel weinig toe. Ook bekend onder de naam yoghurt kaas.



Tomaat, gezeefd:

Verkrijgbaar in pakjes van 0,5 liter. Ideaal voor snelle sauzen en soep en daarom, samen met tomatenpuree en gepelde tomaat, handig om altijd op voorraad te hebben.

**Zalm**

Eén van de duurdere ingrediënten. Ook lekker geserveerd in kleinere stukjes met stokbrood en kruidenboter.

Koop voor zalmrolletjes zo groot mogelijke plakken: dan vallen de rolletjes niet snel in stukjes.



4. Tabel oventemperaturen

Let er op dat iedere oven (zelfs binnen hetzelfde merk !) qua temperatuur anders kan zijn: Wil je de temperatuur zeker weten, schaf dan een oventhermometer aan. Dezen zijn te koop bij huishoudzaken voor 5-10 euro.

Hoteluchtoven °C	Gasoven stand	Elektrische oven °C	Grillbakoven stand
80	1	105	2-3
100	1	125	3-4
125	2	150	4-5
150	3-4	175	5-6
175	4-5	200	6-7
200	5-6	225	7-8
225	6-7	250	8-9
250	7-8	275	9-10
275	8	300	10

Klik op de advertentie

MAKE YOUR NEXT MOVE

OC&C Strategy Consultants adviseert als internationale adviesfirma het topmanagement van vooraanstaande, veelal beursgenoteerde ondernemingen bij complexe strategische vraagstukken. Verdere groei van de firma is noodzakelijk om al onze cliënten te kunnen bedienen. Ook dit jaar hebben wij weer ruimte om een selecte groep van zeer getalenteerde academici zorgvuldig op te leiden en te coachen.

Jonge professionals in ons team ervaren een onvergelijkbare persoonlijke en professionele ontwikkeling. Een MBA aan een bekende business school in Europa of Amerika kan deel uitmaken van je loopbaan. Als OC&C-consultant werk je met uiterst ambitieuze cliënten die prominent in hun branche zijn. Er zijn ruime mogelijkheden voor internationale staffing.



Ben je geïnteresseerd in een uitdagende carrière of in een van onze Strategy Courses, neem dan contact met ons op of bezoek onze website voor meer informatie.

OC&C Strategy Consultants
 Weena 157 | 3013 CK Rotterdam
 010 217 5555 | www.ocstrategy.com

 **OC&C**
 Strategy Consultants



5. Fast Fingerfood

Ik heb de ervaring dat op de meest rare momenten een plotseling bezoekje van een kennis of vriendin met een korte boodschap uit kan lopen op een ontzettend gezellige avond. Vroeger waren dan vaak net onze kasten leeg en de winkels dicht.

Nadat dat 2 keer was voorgekomen begon ik eens te denken om de ruimte die de diepvries bood te gaan gebruiken om redding te bieden in dit soort gevallen.

Hieronder een verzameling recepten die op een moment dat het jou past snel gemaakt kunnen worden en rustig in de diepvries of koelkast kunnen wachten tot ze nodig zijn (en daar hoeft helemaal geen visite aan te pas te komen).

Voel je vrij om dingen toe te voegen of te wijzigen: smaak is een persoonlijk iets.

Tip

Diepvrieszakken:

Onmisbaar. Ook buiten de diepvries handig om vlees in te marinieren of te gebruiken in plaats van bakjes om fingerfood en tapas tot gebruik luchtdicht in te bewaren.

5.1 Kakelverse Kip

Het stukje vlees wat bijna iedereen wel lust, vooral kinderen zijn er dol op.

Let erg goed op de houdbaarheidsdatum en wacht liever niet tot de laatste dag. Zorg ervoor dat de kip goed doorbakken wordt en houdt de werkvlakken en apparatuur schoon, zie ook het hoofdstuk over keukenhygiëne.

5.1.1 Kipbuideltjes (+/- 60 stuks)

Ingrediënten:

- 400 gram gare kip
- 100 gram (rauwe) ham
- 4 bosuitjes
- 3 eetlepels bamboescheuten
- 1 eetlepel sojasaus (ketjap)
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel verse gember
- 10 velletjes filodeeg

extra:

oven



Kip buideltjes

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 170°C).

Meng de fijngemalen kip, fijngesneden ham, fijngesneden bosuitjes, fijngesneden bamboescheuten, sojasaus, geperste knoflook en de geraspte gember. Snij het filodeeg in vierkantjes van ongeveer 10 x 10 cm. Schep op elk stukje filodeeg een eetlepel van het mengsel. Bestrijk de hoeken met wat water. Vouw het deeg om de vulling tot een buideltje.

Bak de buideltjes ongeveer 15-20 minuten totdat ze goudgeel zijn en serveer ze met sojasaus of loempiasaus (zie hoofdstuk sauzen).

5.1.2 Kip-lollies (+/- 20 stuks)

Ingrediënten:

300 gram kipfilet
5 plakken vers wit brood
1 eetlepel kipkruiden
1 ei

extra:

frituurolie
staafmixer of blender
satéprikkers



Kip lollies

Ontkorst het brood en maal het heel fijn in een blender. Snij de kipfilet in blokjes van 2 x 1 centimeter. Klop het ei los met de kipkruiden.

Klik op de advertentie

Join our green innovation engine!



At Purac, we have a rich history and a bright future. Innovation is in our blood; we have been leading the way for almost 80 years, thanks to our ability to constantly develop new food preservatives and green chemicals. We are not only working on the company's future, but also take responsibility to improve the quality and sustainability of life.

Purac operates production plants in the Netherlands, the USA, Spain, Brazil and Thailand and markets its products through a worldwide network of sales offices and distributors.

www.purac.com/jobs



Haal de stukjes kip eerst door het ei-mengsel en daarna door het broodkruim. Druk het kruim goed aan. Leg de kipstukjes tot gebruik afgedekt in de koelkast (of vries ze in zonder de satéprikkers).

Verhit 5 centimeter frituurolie in een pan. Prik elk blokje kip aan een satéprikker, leg ze in de olie en frituur in 5 minuten goudbruin.

Servereer heet met loempia- of knoflooksaus (zie hoofdstuk sauzen).

Variatie: Marineer de blokjes kip minimaal een uur in 4 eetlepels ketjap, gebruik dan geen kipkruiden.

5.1.3 Kipnuggets (+/- 30 stuks)

Ingrediënten:

2 kipfilets
70 gram bloem
1 ei
8 dikke eetlepels cornflakeskruim (zie tip)

extra:

oven of frituurpan

Tip

Verkruimel cornflakes door ze in een plastic zak te doen en daarna te breken door er met een fles of deegroller over heen te rollen. Dit paneerlaagje is ook heerlijk in plaats van normaal paneermeel bij vlees en vis.

Doe de cornflakeskruim in een plastic zak. Snij de kip in blokjes van 2 à 3 centimeter en haal de blokjes door de bloem en het losgeklopte ei. Doe de kip per 3 of 4 stukjes bij de cornflakeskruim in de plastic zak en schud totdat ze helemaal met kruim zijn bedekt. Leg de nuggets tot gebruik in de koelkast of vries ze in.

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 170°C) en bedek een bakplaat met bakpapier of folie.

Bak de nuggets op de bakplaat in 12-15 minuten goudbruin. De nuggets kunnen ook in de frituur maar dan worden ze iets vetter.

Serveren de kipnuggets met loempia- en knoflooksaus (zie hoofdstuk sauzen).

5.1.4 Kip shoarma fingers (+/- 10 stuks)

Ingrediënten:

1 kipfilet
1 eetlepel shoarmakruiden
1 ei
paneermeel

extra:

frituurpan



Kip shoarma fingers

Snij de kipfilet in lange repen van 1 x 1 cm. Bestrooi de repen met de shoarmakruiden en meng goed tot de kiprepen egaal zijn bedekt met de kruiden. Klop het ei los met 1 eetlepel water.


Haal de kiprepen door het losgeklopte ei en rol ze daarna door paneermeel.

Leg de kiprepen tot gebruik in de koelkast of vries ze in. Frituur de kipshoarma vlak voor het serveren 4-6 minuten in hete frituurolie.

5.2 Variatie met Vis

Al een tijdje ben ik behoorlijk verslaafd aan grote garnalen. Ze liggen bij mij gemakkelijk voor het grijpen in de diepvries en zijn, in iets warm water, ontzettend snel ontdooid. Daarom staan tempura garnalen (met tempura groenten) bij mij ook vaak op tafel als snelle hap wanneer ik terugkom van mijn werk.

Klik op de advertentie




Julian Lienich, engineer

I can shape the future. Every day.

The E.ON graduate program requires my energy and creative input. In exchange I get to work with up-to-date technologies in a team that supports my professional development. What about you?

Your energy shapes the future.

www.eon-career.com



5.2.1 Garnalenbeignets of garnalentempura (20-24 stuks)

Ingrediënten:

20-24 grote, gepelde garnalen (+/- 250 gram)

bakbeslag:

100 gram bloem

1 theelepel bakpoeder (backin)

1 deciliter bier

peper en zout

1 eetlepel knoflookpoeder

1 eetlepel olie

1 ei

extra:

frituurpan

Maak een beslag van bloem, backin, bier, zout, peper, knoflookpoeder, olie en ei.

Haal de schoongemaakte en afgedroogde garnalen door het beslag en frituur ze in 2-3 minuten goudbruin. Serveer ze met cocktailprikkers en loempiasaus (zie recepten sauzen).

Variatie: bak ze als boven maar dan in Japanse stijl als garnalen tempura:

Tempura beslag:

Meng 100 gram bloem goed met 1 zakje backin. Meng hier, vlak voor het bakken, ijskoud water en eventueel 1 eiwit door totdat het beslag yoghurt dik is. Het beslag mag lekker klonterig blijven (maak niet teveel tegelijk omdat het beslag ijskoud moet blijven). Bewaar het beslag tussen de bakbeurten in in de koelkast.

Door het grote temperatuurverschil zwelt het beslag enorm op.

Ook grote uienringen, broccoli en champignons zijn heerlijk wanneer ze worden gebakken in dit beslag.

5.2.2 Garnalenbroodjes (24 stuks)

Ingrediënten:

24 grote, gepelde, garnalen

1 eetlepel viskruiden

4 plakjes bladerdeeg

4 plakken gerookte ham

2 eetlepels melk

extra:

oven



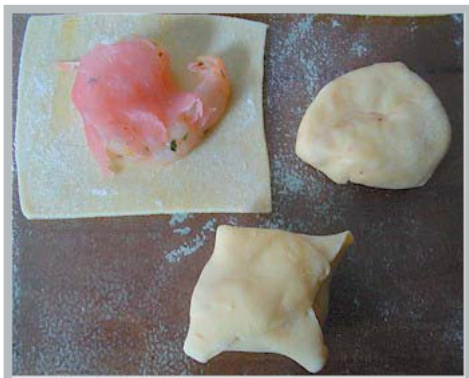
Garnalenbeignets



Garnalenbroodjes

Verwarm de oven voor op 225°C (hetelucht 200°C), beboter een bakblik en bestuif deze met bloem of beleg het bakblik met bakpapier.

Ontdooi de plakken bladerdeeg, bestrooi ze aan beide zijden met bloem om plakken te voorkomen, en rol ze in de lengte uit totdat ze 1,5 keer zo groot zijn. Snij elke plak in de lengte doormidden en verdeel elke helft in 3 stukken. Scheur elke plak ham in 6 stukjes.



Verwijder het darmkanaaltje op de rug van de garnalen, droog ze af en vermeng de garnalen goed met de viskruiden.

Leg een stukje ham en een garnaal op elk bladerdeegvierkantje, maak de randen ietsje nat en vouw de pakjes als een envelop goed dicht. Leg de broodjes met de naad naar beneden op het bakblik en bak de garnalenbroodjes in 15-17 minuten goudbruin.

5.2.3 Knoflookrondjes (16-20 stuks)

Ingrediënten:

2 plakjes bladerdeeg
1 dikke teen knoflook
2 eetlepels olie
3 dikke garnalen
2 eetlepels peterselie
1 eetlepel bieslook
zout
peper

extra:

oven



Knoflookrondjes

Doe de olie in een pannetje en voeg de heel fijn gesnipperde knoflook, de kleingesneden garnalen, peterselie, bieslook, zout en peper toe. Roer-bak het mengsel 1 minuut en laat het afkoelen.

Verwarm de oven voor op 225°C (hetelucht 200-210°C). Laat de plakken bladerdeeg ontdooien en verdeel het knoflookmengsel over de beide plakken. Laat aan 1 kant een rand van 2 centimeter vrij. Druk het mengsel voorzichtig aan. Rol de plakken losjes op in de richting van de vrije rand. Besmeer de buitenkant met iets van de achtergebleven olie in de pan. Snij de rolletjes in 8-10 plakjes en leg de rondjes op een ingevette en daarna met bloem bestoven bakplaat.



Bak de rondjes 10 minuten en draai de oven terug naar 200°C (hetelucht 175°C). Bak ze op deze temperatuur nog 10 minuten.

Verpak ze luchtdicht en bewaar ze maximaal 3 dagen in de koelkast.

5.2.4 Zalmrolletjes (40-50 stuks)

Ingrediënten:

- 200 gram gerookte zalm (grote plakken)
- 200 gram monchou of andere roomkaas
- 1 eetlepel oregano
- 1 eetlepel peterselie
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder

extra:

- aluminiumfolie



Zalmrolletjes

Laat de roomkaas zacht worden en vermeng deze goed met de oregano, knoflookpoeder, peterselie en paprikapoeder.

Klik op de advertentie

Achthonderd megawatt in
 bedwang houden?
 Een centrale rol voor jou!



Als grootste elektriciteitsproducent van Nederland werken we iedere dag aan de energie van morgen en op onze centrales kun je de opwekking daarvan letterlijk voelen! Voor technici een fascinerende wereld vol mogelijkheden. Voor onze nieuwe kolen-/biomassacentrale op de Maasvlakte in Rotterdam zijn we op zoek naar technisch talent.

Heb jij de ambitie om je kennis en kunde verder te ontwikkelen en door te groeien naar meer technische uitdagingen in een internationaal opererende organisatie?

Kijk dan op www.werkenbijelectrabel.nl. Wij hebben een centrale rol voor jou!





Leg 2 grote stukken folie op een werkvlak. Verdeel, naast elkaar, de plakken zalm tot 2 rechthoeken van ongeveer 15 centimeter breed en 25 à 30 centimeter lang. Verdeel het roomkaas mengsel over beide zalmrechthoeken.

Rol met behulp van de folie de zalm in de lengte op en draai de uiteinden van de folie goed dicht. Leg de rollen minimaal een uur in de diepvries om op te stijven (half bevroren blijven het bij het snijden mooie rondjes).

Snij de half bevroren rol in plakjes van ongeveer 1 centimeter en laat ze op kamertemperatuur komen.

Tip

Zalmrolletjes zijn ideaal om in te vriezen.

Goed verpakt zijn de grote rollen tot 2 maand houdbaar.

Leg een rol, voor het aansnijden, 30 minuten in de koelkast.

Snij de rol in plakjes en verdeel over één of meer borden.

Laat de zalmrolletjes, afgedekt met vershoudfolie, verder ontdooien en op kamertemperatuur komen.

5.3 Veelzijdig met Vlees

Geen moeilijk vlees: bewaar wat luchtdicht verpakte soorten in de koelkast die, als ze niet opgaan, als broodbeleg gaan dienen. Ook hier lekker simpel en snel, met veel effect.

5.3.1 Gegrilde meloen met ham (+/- 50 stuks)

Ingrediënten:

1 honing- of suiker meloen
200 gram rauwe ham

extra:

eventueel oven met grillfunctie

Snij de meloen in kleine blokjes en wikkel ze in lange smalle stukken rauwe ham.

Gril de meloen rondom ongeveer 5 minuten of bak ze aan alle kanten knapperig in een droge koekenpan.



Gegrilde meloen

5.3.2 Hamrolletjes (+/- 50 stuks)

Dit recept ontstond doordat ik plotseling wat kruidensmeerkaas over terwijl het begeleidende stokbrood al op was. Ik vond nog een pakje houdbare ham in de koelkast. Hierna waren ham en smeerkaas snel op.

Ingrediënten:

200 gram grote plakken ham
200 gram kruidensmeerkaas (zie sauzen)



Hamrolletjes

Spread de grote plakken ham uit op een werkblad.

Verdeel de kruidensmeerkaas over de ham en rol de plakken op.

Snij de rolletjes in stukjes van ongeveer 1,5 à 2 cm. Serveer de hamrolletjes op kamertemperatuur.

Je kunt ze de avond van te voren al maken.

5.3.3 Mini-saucijzenbroodjes (60-80 stuks)

Ingrediënten:

10 plakjes roomboter bladerdeeg

300 gram gehakt

1 eetlepel vleeskruiden

2 plak witbrood

6 eetlepels melk

1 ei of 2 eetlepels melk

extra:

oven



Mini Saucijzenbroodjes

Week het ontkorste brood in de melk. Meng het goed met het gehakt en de vleeskruiden.

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Spread de plakjes bladerdeeg uit op een snijplank. Laat ze ontdooien en snij ze middendoor. Verdeel het gehakt in 20 stukjes en rol elk stukje tot een lange sigaar ter lengte van het bladerdeeg. Leg het gehakt iets naast het midden op het bladerdeeg.



Maak 1 rand van het bladerdeeg nat en vouw deze om het gehakt heen. Druk het deeg plat op de andere rand. Bestrijk de saucijzenbroodjes met het losgeklopte ei of wat melk. Snij elk rolletje in 3 of 4 stukjes. Beboter een bakblik of bedek het met

bakpapier en leg de broodjes er met iets tussenruimte op. Bak ze 15 à 18 minuten.

Serveer ze warm of vries ze in. Bevroren kun je de broodjes 15 minuten in een oven van 175°C opwarmen.

5.3.4 Rookvleesrolletjes (+/- 20 stuks)

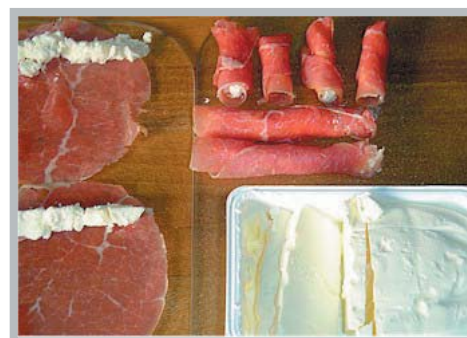
Ook zo'n "help visite" gerechtje. Door de pittige smaak van het rookvlees kan de smeerkaas er naturel ingerold worden.

Ingrediënten:

200 gram (houdbaar) runderrookvlees

200 gram roomkaas

Spreid de plakjes rundvlees uit op een werkblad. Snij de roomkaas in dunne staafjes en rol elk staafje roomkaas in een (halve) plak rookvlees.



Rookvleesrolletjes

5.3.5 Worstjes met bacon (8-10 stuks)

Dat blik worstjes had ik op het pakje bacon gezet. Toen ik de worstjes pakte lag de bacon daar zo verleidelijk dat ik die ook maar pakte: het werd een heerlijke combinatie in de koekenpan.

Ingrediënten:

1 blik knakworstjes

8-10 lange plakken bacon of ontbijtspek



Worstjes met bacon

Laat de worstjes uitlekken. Omwikkel elk worstje diagonaal met een plak bacon. Bak de worstjes, voorzichtig steeds een stukje draaiend, in een droge koekenpan knapperig bruin.

(Je kunt ze ook grillen. Maak ze eventueel een avond van te voren klaar, serveer op kamertemperatuur of verwarm ze in oven of koekenpan)

5.4 Kwistig met Kaas

Mijn moeder sneed blokjes van de toen verkrijgbare kazen, zelf gebruik ik vaak de rasp. Bijna iedereen lust kaas, maar presenteer het eens in een andere vorm.

Blokjes kaas komen hier, met een lekkere (kruiden)mosterd als dip, wel op tafel maar dan die soorten die net iets anders zijn dan anders. Zelf koop ik regelmatig Napoli Contadino (met olijf en gedroogde tomaat), Friese nagelkaas (komijn en kruidnagel) en Riperkrite (met stukjes knoflook, selderij en bieslook). Een bezoekje aan een kaasboer is een feestje op zich tegenwoordig.

5.4.1 Kaaswafeltjes

Dit recept was een ongelukje: al pratend aan het kaas raspen over het hete bakblik in plaats van over wat er op lag. Bij het eraf peuteren kwam ik er achter dat die gestolde kaas lekker was.

Ingrediënten:

kaas (extra belegen)
 kruiden, bijvoorbeeld: peper, knoflookpoeder, paprikapoeder, peterselie, bieslook, Italiaanse kruiden enz.
 enkele druppels water
 bakpapier



Kaaswafeltjes

extra:

oven

Rasp de kaas grof, sprenkel er ietsje water over (om de kruiden wat te laten plakken) en strooi er naar smaak en eigen keuze kruiden over. Even goed mengen (en proeven).



Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C) en leg kleine losse cirkeltjes van het kaasmengsel op een met bakpapier bekleed bakblik.

Schuif het bakblik in de oven en wacht toch de kaas net is gesmolten (2 à 3 minuten). Haal het bakblik uit de oven, laat de kaas 1 minuutje afkoelen en haal de kaaskoekjes met een spatel van het bakblik (rol de kaaskoekjes eventueel op om de steel van

een houten lepel). Laat de kaaswafeltjes afkoelen op een stukje keukenpapier.

5.4.2 Kaassoesjes (+/- 45-60 stuks)

Ingrediënten:

voor de soesjes:

1,5 deciliter water
 mespunt zout
 75 gram boter
 90 gram gezeefde bloem
 3 eieren (55 gram per stuk)

voor de kaassaus vulling:

200 gram belegen kaas
 25 gram boter
 25 gram bloem
 1 eetlepel peterselie
 1,5-2 deciliter melk



Kaassoesjes

extra:

oven

(garneerspuit)

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C).

Breng in een pan water, zout en boter aan de kook (de boter moet gesmolten zijn). Voeg dan in één keer alle gezeefde bloem toe en roer met een houten lepel totdat het deeg als een bal van de pan loslaat. Druk het deeg nog even plat en haal dan de pan van het vuur. Laat het deeg 5 minuten afkoelen.

Voeg 1 ei toe en roer goed totdat het ei helemaal is opgenomen door het deeg. Doe hetzelfde met de andere 2 eieren.

Vorm, met 2 theelepels of een garneerspuit, op enige afstand van elkaar hoopjes deeg ter grootte van een flinke theelepel op het beboterde bakblik. Bak de soesjes goudgeel in 15 minuten. Open de oven niet voordat de baktijd om is om inzakken van de soesjes te voorkomen.

De soesjes kunnen ongevuld worden ingevroren.

Klik op de advertentie



**IK WIL WEL EENS WAT VERANDEREN.
MEZELF, MAAR OOK DE WERELD.**

GOT-THE-ENERGY-TO-LEAD.COM

Wij vinden, dat ook een energiebedrijf moet blijven vernieuwen. Daarom zoeken we ondernemende en creatieve collega's die met ons de wereld willen veranderen. Wil je weten wat we jou te bieden hebben en hoe we samen de toekomst van energie gaan voorzien? Kijk dan snel op onze website.

RWE
The energy to lead



Rasp voor de vulling de kaas grof. Smelt de boter op een zacht vuurtje en voeg de bloem toe. Laat het mengsel een minuut gaar worden en voeg de melk toe. Roer goed door met een garde en voeg eventueel nog wat melk toe totdat de bloemsaus net dik vloeibaar is. Voeg beetje voor beetje de geraspte kaas toe. Neem, zodra de kaas gesmolten is, de pan van het vuur en voeg de peterselie toe (variatie: bieslook en wat knoflookpoeder).

Laat het mengsel tot lauwwarm afkoelen. Vul de soesjes met behulp van een garneerspuit met een scherp mondje met het kaasmengsel of snij ze middendoor en vul met een theelepeltje. Serveer de soesjes op kamertemperatuur.

Variatie: Deze soesjes zijn, gevuld met slagroom, ook heerlijk bij de koffie.

5.4.3 Kaasstengels (+/- 32-40 stuks)

Ingrediënten:

4 plakjes bladerdeeg
1 ei
6 eetlepels parmezaanse kaas

extra:

oven



Kaasstengels

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).

Bestrijk de ontdooide plakjes bladerdeeg licht met losgeklopt ei, strooi er de geraspte parmezaanse kaas over en druk de kaas iets aan. Snij het deeg in reepjes van 1,5 cm. Pak de beide uiteinden van een reepje deeg en draai ze twee keer in tegengestelde richting. Leg ze op een licht ingevette bakplaat.

Bak de stengels 10-12 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.

Het is ook mogelijk om 2 plakjes bladerdeeg ruim te bestrooien met de kaas, op beide een leeg plakje bladerdeeg te leggen (zodat de kaas ertussen zit) en, met behulp van wat bloem, uit te rollen tot dubbele lengte. Besmeer het bladerdeeg met iets ei of melk, snij ze in reepjes en draai deze reepjes enkele keren in tegengestelde richting.

De kaasstengels zijn luchtdicht verpakt ongeveer een week houdbaar. Zijn ze toch iets zacht geworden verwarm ze dan 5 minuten in een matig warme oven.

5.4.4 Mozzarellabolletjes (8-10 stuks)

Ingrediënten:

2 eetlepels bloem
1 eetlepel Italiaanse kruiden

1 theelepel paprikapoeder
snufje zout
1 zakje mozzarellabolletjes
1 ei
1 eetlepel water
paneermeel

extra:

olie om te frituren
cocktailprikkers

Meng de kruiden en het zout door de bloem.

Laat de mozzarellabolletjes goed uitlekken en schud ze door het bloem/kruidentmengsel.

Paneer ze door ze eerst door het met water losgeklopte ei en daarna door het paneermeel te halen.

Laat de bolletjes een kwartiertje drogen en herhaal het paneren (ei en paneermeel) nog een keer. Bewaar de bolletjes tot gebruik in de koelkast.

Frituur de mozzarellabolletjes in hete olie goudgeel.

Dien ze warm op met een prikkertje.

5.5 Variatie met Vegetarisch

5.5.1 Gevulde eieren (20 stuks)

Ingrediënten:

10 eieren
2 dikke eetlepels mayonaise
2 eetlepels kerrie
1 theelepel ketjap
zout
(**extra:**
garneerspuit)



Gevulde eieren

Kook de eieren in 10 minuten hard. Laat de eieren in koud water afkoelen, pel ze en snij ze in de lengte doormidden.

Wip het eigeel vanuit de helften in een bakje en leg de lege ei-helften op een schaal. (Snij eventueel van de onderkant een dun plakje af zodat ze niet omvallen of leg ze op gekreukt aluminiumfolie.) Bestrooi de eieren met iets zout.

Pureer het eigeel met een vork en voeg dan de mayonaise, ketjap, kerrie en naar smaak zout toe.

Vul de garneerspuit met het eigeelmengsel en vul de eieren ermee (of gebruik 2 lepeltjes). Garneer ze met een beetje peterselie of kerrie. Serveer de gevulde eieren op kamertemperatuur.

Bewaar de gevulde eieren goed afgedekt maximaal 24 uur in de koelkast.

Variaties: Vermeng het eigeel in plaats van de mayonaise, kerrie en ketjap:

- met dikke 2 eetlepels boursin of paturain
- met 2 dikke eetlepels mayonaise en 1 eetlepel Italiaanse kruiden
- met 2 eetlepels groene of rode pesto (zie hoofdstuk sauzen)

niet vegetarisch:

- met 1 eetlepel mayonaise en 100 gram filet americain
- met dikke 2 eetlepels mayonaise en enkele fijngeprakte sardientjes

5.5.2 Suiker kaneel noten (750 gram)

Ik geef het recept voor 750 gram. Onverstandig, want deze noten zijn zomaar op. De dubbele hoeveelheid ook trouwens.

Ingrediënten:

500 gram ongezouten noten (bijvoorbeeld pinda's, cashewnoten, amandelen)
 1 ei
 1 eetlepel water
 heel klein snufje zout
 200 gram witte basterdsuiker
 1 - 1,5 theelepel kaneel

extra:

oven

Tip

Eieren koken:

Het ei springt niet kapot als je in de dikke onderkant een gaatje prikt met een naald, daar zit namelijk het luchtzakje zodat het ei in de schaal wat meer ruimte krijgt om uit te zetten.



Suiker-kaneel noten

Warm de oven voor op een heel lage stand (hetelucht 100°C, andere ovens 120°C)

Meng ei, zout en water goed in een ruime kom.

Voeg de noten toe en meng goed totdat alle noten helemaal vochtig zijn. Laat ze in een vergiet ietsje uitlekken.

Vermeng suiker en kaneel goed in een andere grote kom. Doe de noten erbij en schud ze om met het suikermengsel totdat alle noten zijn voorzien van een suikerlaagje. Verdeel de noten naast elkaar over een met bakpapier bedekte bakplaat.

Bak de noten in totaal ongeveer een uur in de oven totdat ze droog aanvoelen. Roer de noten elke 20 minuten goed los.

Luchtdicht verpakt zijn de suikernoten een week houdbaar.

Klik op de advertentie



Wij zoeken **100% WATER PROOF** collega's

www.werkenbijwaternet.nl

waternet

5.5.3 Zoute stengels

Ingrediënten:

plakken bladerdeeg (1 plak = 8-10 stengels)

iets melk

zeezout

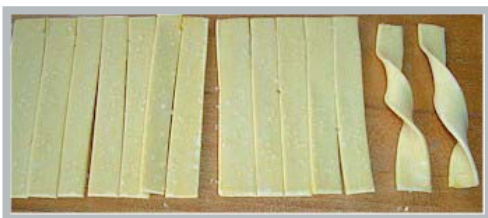
extra:

oven

Verwarm de oven voor op 225°C (hetelucht 210°C).

Laat de plakken bladerdeeg ontdooien, bestrijk ze met wat melk en bestrooi ze lekker ruim met zeezout. Druk het zout ietsje aan.

Snij elk plak bladerdeeg in stroken van ongeveer 1,5 centimeter en draai de stroken een hele slag, zodat aan de uiteinden het zout weer boven ligt.



Leg de stengels op een ingevet bakblik en bak ze 10-12 minuten totdat ze goudbruin zijn.

De zoute stengels zijn luchtdicht verpakt ongeveer een week houdbaar. Zijn ze toch iets zacht geworden verwarm ze dan 5 minuten in een matig warme oven.



Zoute stengels

6. Deze kosten iets meer tijd...

Maar ze zijn bijvoorbeeld ontzettend leuk om te maken samen met kinderen: maak voor de mini-pizza's en de hartige taartjes (mini-quiches) verschillende vullingen en laat de jeugd zelf hun hartige taartje of minipizza samenstellen.

6.1 Hartige taartjes (24 stuks)

Ingrediënten:

6 plakjes bladerdeeg of deeg voor hartige taart
125 gram crème fraîche
1 ei
2 eetlepels melk
zout

extra:

2 12 gats muffinvormen
boter en bloem voor bestuiven
oven



Hartige taartjes, banaan met ham

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C).

Beboter de muffinvormen en bestuif ze met wat bloem.

Klop crème fraîche, ei en melk goed door elkaar en maak op smaak met iets zout.



Hartige taartjes, garnaal en brie

Steek uit elk vel bladerdeeg 4 rondjes, bijvoorbeeld met een glas. Bekleed de muffinvormen met de rondjes deeg. Verdeel de vulling over de vormpjes en vul de quiches tot 2 millimeter onder de rand bij met 1 of 2 theelepels crème fraîche mengsel (de vulling zet nog uit tijdens het bakken).

Bak de hartige taartjes 20-25 minuten.

De hartige taartjes kunnen, gebakken, tot 2 maand in de diepvries worden bewaard. Warm ze, rechtstreeks uit de diepvries, 15 minuten op in de oven op 150°C.

Suggesties voor de vulling (per 24 stuks):

1 grote rode paprika 50 gram parmezaanse kaas	Rooster de paprika volgens het recept geroosterde paprika (zie tapas recepten). Snij de paprika in reepjes en vermeng deze met de parmezaanse kaas. Verdeel de vulling over de vormpjes en vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel.
100 gram bacon 2 uien	Bak de bacon in een droge koekenpan knapperig. Snipper de ui en bak de uienknippers 5 minuten. Verkruimel de bacon en meng met de afgekoelde ui. Verdeel de vulling over de vormpjes en vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel.
24 grote gepelde garnalen 100 gram brie	Trek de darmpjes uit de rug van de garnalen. Snij de brie in plakjes. Leg op de bodem van elk vormpje een plakje brie en daarop een garnaal. Vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel.
2 schijven ananas of 1 dikke banaan 150 gram ham	Snij ham en ananas of banaan in kleine stukjes. Meng alles goed door elkaar. Roer er eventueel iets bruine basterdsuiker door. Verdeel de vulling over de vormpjes. Vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel.
200 gram gaar kippenvlees 2 plakken ananas 1 eetlepel kerrie	Trek het kippenvlees in stukjes en snij de ananas klein. Vermeng kip en ananas met een halve eetlepel kerrie. Verdeel de vulling over de vormpjes. Vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel waar je de rest van de kerrie door hebt geroerd.
10 zongedroogde tomaten 150 gram zachte geitenkaas 1 eetlepel verse basilicum 12 zwarte olijven	Snij de gedroogde tomaat in stukjes en verbrokkel de geitenkaas. Vermeng beide met stukjes basilicum. Verdeel de vulling over de vormpjes en vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel. Garneer met een halve olijf.
100 gram feta 1 grote pomodori tomaat 1 ui	Verbrokkel de feta en snij de tomaat doormidden. Verwijder de zaden en snij de tomaat in kleine stukjes. Vermeng goed en verdeel de vulling over de vormpjes. Vul tot 2 millimeter onder de rand bij met het crème fraîche mengsel.
40 gram zwarte olijven 100 gram ham 40 gram belegen kaas	Hak de ontpitte olijven en de ham fijn. Rasp de kaas en meng alles goed. Verdeel de vulling over de vormpjes en vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel.
150 gram gehakt 100 gram champignons 2 sjalotjes 2 theelepels cajunkruiden	Bak het gehakt rul met de in stukjes gehakte champignons en de gesnipperde sjalotjes. Verdeel de vulling over de vormpjes. Vul tot 2 millimeter onder de rand bij met crème fraîche mengsel waar de cajunkruiden door zijn geroerd.

6.2 Mini-pizza's (30-36 stuks)

Ingrediënten:

1 recept pizzadeeg (zie hieronder)
1 recept tomatensaus (zie hieronder)
2 middelgrote tomaten
1 blikje champignons
1 dikke ui
1 rode of groene paprika
1 blikje tonijn op water
100 gram kleine plakjes salami
eventueel verschillende soorten kaas (bijvoorbeeld geitenkaas, parmezaanse, gorgonzola)
200 gram (belegen) kaas

extra:

oven

Maak het pizzadeeg en de tomatensaus volgens de recepten.

Bak de in ringen gesneden ui bijna gaar met wat zout. Bak eventueel de in reepjes gesneden paprika.

Dompel de tomaten 10-30 seconden in kokend water, trek er het velletje af en snij ze in plakjes. Laat de champignons uitlekken en rasp de belegen kaas. Snij, wanneer je ze gaat gebruiken, de andere kaassoorten in plakjes en laat de tonijn uitlekken.

Verwarm de oven voor op 250°C (heteluchtoven 225°C) zodra de pizzarondjes zijn gerezen.

Bestrijk de pizzarondjes met een beetje tomatensaus. Beleg ze, willekeurig, met salami, tomaat, ui, tonijn, paprikareepjes, kaasplakjes en champignons. Verdeel geraspte kaas over de mini-pizza's.

Bak de minipizza's bovenin de oven ongeveer 10-12 minuten.

Serveer ze warm of vries ze maximaal 2 maanden in: warm ze in het laatste geval 10-12 minuten op in de oven (150°C).



Mini pizza's

6.2.1 Pizzadeeg

Ingrediënten:

200 gram bloem
1 deciliter lauwe melk of water
1/2 zakje gist (voor 250 gram bloem)
1 theelepel suiker
1 theelepel zout
3 eetlepels olijfolie
oregano, Italiaanse kruiden, peterselie, knoflookpoeder en
bieslook naar smaak



Pizzadeeg

extra:

deegroller (of fles)
oven

Meng melk of water ($\pm 35^{\circ}\text{C}$), suiker en gist en laat het mengsel 10 minuten rusten. Zeef de bloem in een kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg het gistmengsel toe. Roer het vanuit het midden door de bloem. Voeg zout en olijfolie toe. Voor een lekker smaakje aan de bodem, voeg je ook de kruiden toe.

Kneed het deeg goed door totdat een soepel deeg ontstaat wat niet aan de handen plakt (voeg eventueel nog iets melk of bloem toe). Laat het deeg in een afgedekte kom op een warme plaats ongeveer 30 tot 60 minuten rijzen of totdat het deeg in omvang is verdubbeld.

Kneed het gerezen deeg een minuut door. Bestrooi een werkblad met bloem. Rol het deeg uit tot een dunne plak van enkele millimeters dik en steek er met een glas cirkels uit. Rol de restanten deeg opnieuw uit en steek er cirkels uit. Leg de deegcirkels op een bakplaat en laat ze minimaal 30 minuten rijzen.

Bedek de pizzatjes met tomatensaus en beleg.

6.2.2 Pizza tomatensaus

Ingrediënten:

1 klein blikje tomatenpuree
1 eetlepel gedroogde bieslook
1 eetlepel peterselie
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel Italiaanse kruiden
1 eetlepel maggi
water



Snelle pizza tomatensaus

Meng alle ingrediënten door elkaar. Voeg water toe totdat je een yoghurt dik mengsel hebt.

Laat de tomatensaus minimaal een kwartier rusten.

7. Traditionele Tapas

De vertaling van het Spaanse woord tapa is inmiddels redelijk gemeengoed: dekseltje.

In Spanje is de avondmaaltijd meestal rond 10 uur 's avonds. Door de siësta schuift nu eenmaal het hele levensritme door. Zo rond een uur of 6 worden er in café's en restaurants drankjes geserveerd. Deze worden, tegen stof en vliegen, afgedekt met een hapje. Ook de licht opkomende trek wordt op deze manier gestild.

De meeste tapa worden koud of op kamertemperatuur geserveerd: ze zijn daarom ideaal voor het organiseren van een tapas-buffet. Je kunt bij deze recepten alle voorbereidingen rustig een dag van tevoren treffen. Haal een uur voordat de visite wordt verwacht alle tapa uit de koelkast en laat ze afgedekt op kamertemperatuur komen.

Vul het buffet naar keus aan met verschillende soorten olijven, plakjes chorizo, ansjovis en gekookte mosselen (met een dressing van olijfolie, azijn, paprika, uitjes en peterselie).

Serveer de tapas verder met tomatensalsa, olijvensmeerkaas, tapenade en aioli (zie hoofdstuk sauzen).

Klik op de advertentie

It's not where you started, it's where you're going that matters. Just another day at the office for a high performer.

Maak elke dag het verschil en kies voor een carrière vol uitdagingen en mogelijkheden bij Accenture. Een professionele omgeving waar je samenwerkt met getalenteerde collega's en jij je razendsnel kunt ontwikkelen. Je profiteert van onze ruime ervaring en helpt onze klanten high performers te worden. Is dit jouw idee van een typische werkdag? Dan is Accenture de plek voor jou.

Visit www.accenture.nl/carriere

• Consulting • Technology • Outsourcing


High performance. Delivered.

Hoewel ze nog niet lang bekend zijn worden ook gevulde zoete pepers (peppadews) onder de tapas geschaard.

Voor wie wil smokkelen: in het volgende hoofdstuk staan de mezze (kleine hapjes uit de andere landen in het Middellandse zeegebied). Weliswaar geen rasechte tapas maar ze doen het, door de mediterrane smaak, prima bij een tapas-buffet.

7.1 Aardappeltortilla (16 punten)

Ingrediënten:

1 kilo stevig kokende aardappels
zout
1 grote ui
6 eetlepels olie
1/2 rode paprika
8-10 eieren op kamertemperatuur
4-6 eetlepels water
1 eetlepel oregano
2 theelepels knoflookpoeder
2 theelepels paprikapoeder



Spaanse aardappel tortilla

extra:

grote koekenpan (Ø 26-28 cm)

Schil de aardappelen en snij ze in korte, patatachtige, stukjes. Schil de ui en snij deze in stukjes. Klop de eieren los met water, oregano, knoflookpoeder, paprikapoeder en zout.

Zet de koekenpan met de olie op een zacht vuurtje.

Bak de aardappelen en ui met iets zout ongeveer 20 minuten in de afgedekte pan tot ze bijna gaar zijn. Schep het mengsel zo nu en dan om.

Schep de kleingesneden paprika door de aardappelen en egaliseer de bovenkant. (Voeg eventueel wat uitgelekte erwtjes, worteltjes en blokjes chorizo toe: het wordt dan een boerenomelet: tortilla paisana.)

Tip

Als er veel eieren gebruikt worden in een recept is het handig elk ei in een kommetje te breken en vanuit dat kommetje in de grote schaal te doen: Als er toch een bedorven ei tussen zit is de hele inhoud van de schaal niet onmiddellijk aangetast.

Truc

Een aardappeltortilla heeft een redelijk losse structuur. Hierdoor is het moeilijk om de tortilla ongeschonden uit de koekenpan te halen. Snij de tortilla daarom al in de koekenpan in 4 of 8 punten met een onscherp mes of een pizzasnijder (denk om de anti-aanbaklaag!). Je kunt de tortilla dan punt voor punt op een bord leggen. Snij daarna de tortilla in kleine puntjes.

Schenk het eiermengsel over de aardappelen: ze moeten bijna helemaal bedekt zijn. Leg een deksel op de pan en bak 30 minuten op heel laag vuur totdat de bovenkant van de tortilla droog is en stevig aanvoelt.

Serveer de tortilla warm of op kamertemperatuur.

Je kunt de punten ook invriezen en dan maximaal 2 maanden bewaren.

7.2 Aioli

Zie hoofdstuk sauzen

7.3 Banderilla's

Neem voor banderilla's satéprikkers en rijg er steeds 4 of 5 hapjes naar keus aan.

De grootte van ieder hapje is ongeveer 1.5 x 2 cm: snij grotere ingrediënten in stukjes.

De variaties zijn eindeloos:

olijf, chorizo, tomaat, geroosterde paprika, gehalveerde hard gekookte kwarteleitjes, zilveruitjes, stukjes augurk, patatas bravas, garnaal, artisjok, feta, ansjovis, rolletjes gerookte ham, stukjes tonijn, stukjes asperge, kaapse kruisbes, geroosterde knoflooktenen, partjes gebakken ui en opgerolde stukjes ijsbergsla

Voorbeelden:

- garnaal, rolletje gerookte ham, een half kwartel eitje en een asperge.
- olijf, opgerold stukje geroosterde paprika, stukje augurk, stukje ui, opgerold stukje ansjovisfilet.
- olijf, een stukje tonijn, opgerolde geroosterde paprika en een stukje augurk.
- garnaal, knoflookteentje, opgevouwen stukje sla en een half kwarteleitje.
- olijf, een stukje ei, een blokje feta en een stukje opgerolde ansjovis.



Banderilla's

7.4 Champignons in rode wijn (6 à 8 porties)

Ingrediënten:

- klontje boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 400 gram champignons

10 zilveruitjes
1 deciliter rode wijn
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel dille
2 eetlepels koriander
zout, peper

Snij de stelen van de champignons en snij de champignons in kwarten. Smelt de boter met de olijfolie in een pan en voeg de in vieren gesneden uitjes en de champignons toe. Bak ze 3 tot 5 minuten. Voeg wijn en citroensap toe, breng het geheel aan de kook. Laat de champignons een kwartiertje zachtjes pruttelen (de alcohol verdwijnt hierdoor) en voeg de gehakte koriander en dille toe. Maak op smaak met zout en peper.

Doe de champignons, inclusief het wijnmengsel, in een luchtdicht afgesloten bakje of plastic zak en laat ze nog 1 à 2 dagen marinieren.

7.5 Empenada's met gehakt (20 stuks)

Ingrediënten:

1 kleine ui
1 kleine groene paprika
1 teentje knoflook
300 gram half-om-half gehakt
1/2 blik gezeefde tomaten
50 gram groene olijven
10 plakjes deeg voor hartige taart (diepvries)

extra:

olie, om te bakken

Verhit de olie in een pan en bak de gesnipperde ui in 3 minuten zacht. Bak daarna de in stukjes gesneden paprika 3 minuten mee. Voeg de geperste knoflook en gehakt toe en bak het gehakt rul met behulp van een vork. Roer de in stukjes gesneden gezeefde tomaten en de fijngesneden olijven erdoor en breng het mengsel aan de kook. Laat het mengsel, onder af en toe roeren, 10 minuten zachtjes sudderen totdat het meeste vocht verdampt is.

Neem de pan van het vuur, breng het gehaktmengsel op smaak met zout en peper en laat het goed afkoelen.

Steek uit elk plakje deeg twee rondjes. Schep 2 dikke theelepels van de vulling op de rondjes en vouw ze

Tip

Goed frituren:

De temperatuur van frituurolie bij het bakken moet tussen de 175 en 190°C zijn. Bij te koude olie wordt het baksel veel te vet. Wanneer je geen elektrische frituurpan met thermostaat hebt:

- doe een stukje witbrood in de olie. Is het in 30 seconden bruin dan is de olie heet genoeg.
- Bij het olieballen bakken moet een druppel deeg gelijk weer naar de oppervlakte stijgen.
- Bij het bakken van frietjes een dun schijfje aardappel in de olie doen: ook die moet gelijk naar de oppervlakte stijgen.

dubbel. Druk de randen plat aan met een vork, zodat een gekartelde rand ontstaat.

Verhit 2 centimeter olie in een frituurpan tot 180°C. Bak de empanada's aan beide zijden krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Je kunt empenada's ook prima bakken in de oven: bak ze 20 minuten op 200°C (hetelucht 180°C).

Na bakken in de oven kun je ze ook invriezen. Ze zijn dan maximaal een maand houdbaar.

7.6 Gazpacho (1,5 liter)

De beroemde koude Spaanse tomatensoep. Deze wordt, als verfrissing, zomers overdag gedronken in plaats van wijn.

Ingrediënten:

2 blikken gepelde tomaat
5 deciliter tomatensap
stukje komkommer
1 gesnipperde ui
1 groene paprika
2 geperste knoflooktenen
3 eetlepels witte wijnazijn
scheutje olijfolie
peper en zout

extra:

blender of staafmixer

Was de komkommer en de paprika, snij beide in blokjes en pureer alle ingrediënten met een staafmixer totdat de gewenste smeuïgheid is bereikt. Voeg voor een dunnere soep nog wat tomatensoep toe en maak de soep op smaak met peper en zout. Laat de soep minstens een paar uur op smaak komen.

Serveer de soep ijskoud, eventueel gearneerd met wat croûtons, een gesnipperd (bos)uitje of wat bieslook.



Gazpacho

7.7 Gedroogde tomaat

Ingrediënten:

per 1 kg pomodori (peervormige tomaten):
 snufje zout
 zwarte peper
 1 eetlepel oregano
 1 eetlepel basilicum
 3 teentjes knoflook
 +/- 250 milliliter olijfolie

extra:

oven
 1 of meerdere bakplaten
 250 milliliter pot met deksel

Ontvel eventueel de tomaten. Snij ze in de lengte in vieren, verwijder grofweg de zaden en leg ze, met de snijkant naar boven, naast elkaar op een bakplaat. Bestrooi met wat zout, gemalen peper, de helft van de oregano en de helft van de basilicum. Schuif de plaat in een oven van 140°C (heteluchtoven 120°C). Schep de tomaten na elk uur om. Laat ze in totaal 2,5 á 3 uur in de oven totdat ze droog en stevig aanvoelen.

Energiebesparend drogen: verwarm de oven 1 kwartier op 140°C en zet dan de oven 3 kwartier uit (wel dicht laten). Herhaal dit ongeveer 4-5 keer: het drogen duurt dan 4-5 uur. Droog zoveel mogelijk tomaten gelijktijdig om de ovenwarmte optimaal te benutten.

Truc

Tomaten ontvellen: Breng in een pan water aan de kook. Kerf de tomaten hier en daar licht in met een mesje en leg ze, afhankelijk van de rijpheid, 10-30 seconden in het kokende water. Als de inkervingen om beginnen te krullen zijn ze klaar. Leg de tomaten in koud water om ze snel af te koelen en trek de velletjes van de tomaten.

Klik op de advertentie



Rijkswaterstaat
 Ministerie van Infrastructuur en Milieu

Rijkswaterstaat verbindt!

Bij Rijkswaterstaat werken we aan verbindingen. Over weg en water. Met de politiek, met aannemers en (vaar)weggebruikers. Tussen maatschappelijke dilemma's en effectieve oplossingen. En natuurlijk met onze medewerkers, want verbinden begint bij je eigen mensen. In 2010 behoorden we volgens Intermediair tot de beste publieke werkgevers van Nederland. En daar zijn we trots op!

Kijk op www.rijkswaterstaat.nl naar de uitdagende projecten die we op dit moment uitvoeren op weg en water.

Meer informatie
www.rijkswaterstaat.nl of bel 0800 - 8002
 (ma t/m zo 06.00 - 22.30 uur, gratis)

Water. Wegen. Werken. Rijkswaterstaat.

Steriliseer de pot(ten) en vul deze voor de helft met de olie. Voeg de geperste knoflook en rest van de oregano en basilicum toe. Leg de gedroogde tomaten in de pot en vul bij met olie tot ze bedekt zijn. Zet de pot(ten) minimaal een dag in de koelkast.

Je kunt de gedroogde tomaten ook 2 weken luchtdicht bewaren zonder olie.

7.8 Gehaktballetjes in tomatensaus (+/- 50 stuks)

Ingrediënten:

500 gram gehakt
1 uitje
3-5 tenen knoflook
3 eetlepels peterselie
1 eetlepel oregano
1 rode peper of 1 eetlepel sambal

saus:

1 pakje gezeefde tomaat
1 bouillonblokje (rundvlees of tuinkruiden)
2 eetlepels peterselie
2 theelepels oregano
1 theelepel paprikapoeder
1 ui
2 tenen knoflook of 2 theelepels knoflookpoeder



Gehaktballetjes in tomatensaus

Snipper de ui en de knoflooktenen heel fijn. Roer-bak beide een minuut in een beetje (olijf)olie en laat het mengsel afkoelen. Meng ui-mengsel, peterselie, oregano en fijngehakte peper met het gehakt en draai er grotere soepballetjes van.

Breng de gezeefde tomaten met 1 deciliter water, boullontablet, peterselie, oregano, paprikapoeder, gesnipperde ui en geperste knoflook aan de kook. Draai het vuur zacht en leg de balletjes voorzichtig in de tomatensaus. Schud zo nu en dan om de balletjes naast elkaar te laten zakken. Roer de eerste 10 minuten niet om te voorkomen dat de balletjes uit elkaar vallen. Laat de gehaktballetjes 30 minuten zachtjes sudderen en serveer ze heet.

Je kunt de gehaktballetjes een avond van te voren maken. Warm ze op in de pan of vries ze in porties in met een deel tomatensaus. Ingevroren zijn ze ongeveer 2 maand houdbaar.

Restant saus over? Verdun met wat water en voeg nog een boullontablet toe voor een lekker kopje soep.

7.9 Geroosterde knoflook

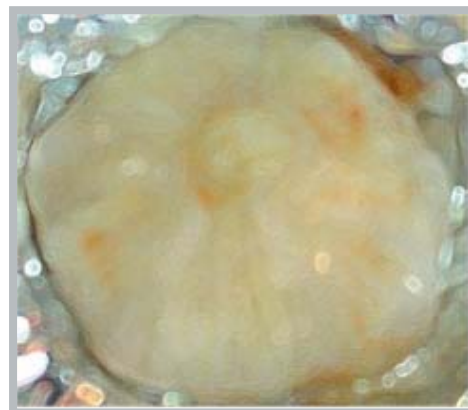
Ingrediënten:

verse knoflookbollen
1 theelepel olijfolie per bol

extra:

oven
aluminiumfolie

Snij de stelen van de knoflookbollen zodat de toppen van de tenen net zichtbaar zijn. Druppel wat olie in de knoflookbollen en verpak elke bol in een stuk aluminiumfolie.



Geroosterde knoflookbol

Rooster de verpakte bollen 15 minuten onder een warme grill (150 °C) en laat ze in de folie afkoelen.

Pel de knoflookbollen en gebruik de geroosterde knoflook bij banderillo's of serveer ze aan een cocktailprikker.

Geroosterde knoflook-pulp is heerlijk over vlees: rooster de knoflook in dat geval 25 minuten en druk de gare knoflookpulp uit de afzonderlijke tenen. Roer er eventueel iets mayonaise door.

7.10 Geroosterde paprika

Ingrediënten:

rode paprika's

extra:

oven met grillfunctie

Was de paprika's en snij het kapje eraf.



Geroosterde paprika

Snij de paprika's vanaf het kapje naar de steelaanzet in 3 á 4 stukken en verwijder de steel, de witte zaadlijsten en de zaden. Leg de paprikastukken met de schil naar boven op een bakblik. Rooster ze 20 minuten onder een hete grill (175 °C) totdat de schil zwart geblakerd is.

Doe de paprika in een plastic zak of leg ze (met het zwarte vel omhoog) onder nat keukenpapier. Na 10 minuten kunnen de zwarte schillen gemakkelijk worden verwijderd.

Paprika wordt door het roosteren heerlijk zoet zonder dat er suiker toegevoegd hoeft te worden.

Serveer de paprika's opgerold en vastgezet met een cocktail prikker of combineer ze met andere ingrediënten tot banderilla's of paprikarolletjes.

7.11 Gevulde champignons (15-20 stuks)

Ingrediënten:

1 doosje grote (kastanje)champignons
klontje boter
1 sjalotje
1 knoflookteentje
1 tomaat
3 plakjes (gerookte) ham
100 gram kaas
iets bieslook



Gevulde champignons

Breek de stelen uit de champignons. Hak de helft van de stelen fijn. Snij de tomaten in partjes en verwijder de zaden.

Smelt de boter in een koekenpan en bak de gesnipperde ui en de uitgeperste knoflooktenen met iets zout. Voeg na enkele minuten de gehakte champignonsteeltjes en in stukjes gesneden tomatenvlees toe. Verwarm nog 1 minuut. Doe het mengsel in een schaalte. Bak de hamplakken aan beide kanten knapperig. Verkruiemel de ham over het uimengsel en rasp er de kaas over. Vermeng alles goed.

Bak de champignons 2 minuten met het gat naar beneden in een koekenpan op hoog vuur. Zet het vuur heel laag, draai de champignons om en vul ze. Bak ze, met een deksel op de pan, 15 minuten op een heel zacht vuurtje. Snipper er de laatste minuut wat bieslook over.

Serveer de gevulde champignons warm.

7.12 Gevulde peppadew (+/- 25 stuks)

Ingrediënten:

1 pot peppadew (zoete pepertjes)
200 gram roomkaas
gedroogde bieslook
knoflookpoeder
(of 1 bakje kruidenroomkaas)



Gevulde peppadews

Meng de roomkaas met de kruiden en laat de zoete pepers goed uitlekken.

Tip

Vind je de zoete pepers toch nog te scherp: leg ze een nacht in de koelkast in een grote schaal met koud water.

Vul de pepers (de avond van te voren) met de roomkaas: gebruik hiervoor de achterkant van een lepeltje of een garneerspuit.

7.13 Gevulde tomaten met garnalen (25-30 stuks)

Ingrediënten:

2 bakjes grote kerstomaten
zout en peper
1 theelepel Italiaanse kruiden
4 eetlepels mayonaise
1 theelepel citroensap
1 eetlepel sherry of whisky
200 gram Hollandse garnalen
peterselie



Tomaatjes met garnalen

Snij de kapjes van de tomaatjes en hol ze uit. Bestrooi ze van binnen met wat zout, peper en Italiaanse kruiden. Zet ze op de kop op keukenpapier om uit te lekken.

Maak van mayonaise, citroensap, sherry, zout, peper en fijngehakte peterselie een cocktailsaus. Snij enkele kapjes van de tomaten in kleine stukjes en meng deze stukjes samen met de saus door de garnalen. Vul de tomaatjes en zet ze tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Variatie: Ook lekker met een vulling van (gerookte) zalm

7.14 Knoflookgarnalen (6 porties)

Ingrediënten:

250 gram grote gepelde garnalen
1 deciliter olijfolie
3-4 teentjes knoflook
1 eetlepel peterselie
peper
zout
6 plakken casinobrood



Knoflookgarnalen

extra:

broodrooster of oven

Verwarm de olie zachtjes in een pan. Voeg de schoongemaakte garnalen (zwarte darmkanaaltje op de rug verwijderen), geperste knoflooktenen en peterselie toe. Breng op smaak met wat peper en zout en laat de garnalen op een heel zacht vuur in 5 minuten door en door warm worden (niet bakken, ook niet te lang anders worden de garnalen taai). Rooster de plakken casinobrood (oven of broodrooster).

Verdeel de garnalen over kleine schaaltes of doe ze in een grotere schaal. Verdeel de achtergebleven bakolie over de diagonaal doorsneden plakken casinobrood.

Klik op de advertentie

Ontspannen je toekomst in

Gratis via Nobilescarrieregids.nl

Nobiles
DE CARRIÈRE GIDS
werken aan je toekomst 21e editie 2010
Gratis voor hbo/wo student & starter* (NOA '09)

Nobiles informeert en inspireert bij het maken van de juiste keuze voor studie en werkgever

de master beurs | het career event | 0-masters

Nobiles
voor student & starter

Gratis ebooks | Digitale boeken downloaden | Bookboon

7.15 Olijven smeerkaas

Zie hoofdstuk sauzen

7.16 Olijf-tomaatvlinders (+/- 32 stuks)

Ingrediënten:

50 gram zwarte of groene olijven
50 gram zongedroogde tomaat of tomatenpesto
25 gram parmezaanse kaas
zout en peper
2 eetlepels olijfolie
4 plakjes bladerdeeg
melk

extra:

oven
blender of keukenmachine

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C). Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

Pureer de ontpitte en gehakte olijven, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, olie, zout en peper in een keukenmachine of met een blender tot een pasta. Rol een plakje bladerdeeg iets groter op een met bloem bestoven werkblad en verdeel er gelijkmatig 1/4de van de pasta over.

Vouw de beide zijken van het bladerdeeg naar het midden zodat ze elkaar raken. Vouw het deeg nog een keer dubbel naar het midden. Bestrijk de buitenkant van het deeg met wat melk. Snij het deeg in plakjes van 1,5 centimeter en leg ze, een redelijk eind uit elkaar en met de snijrand naar boven, op een bakplaat. Herhaal dit met de andere plakjes bladerdeeg.

Bak de vlinders in 12-15 minuten goudbruin.

7.17 Paprikarolletjes (16-20 stuks)

Ingrediënten:

2 geroosterde paprika's
(vers, zie recept in dit boekje) of pot
200 gram rauwe ham
150 gram roomkaas

Rooster de paprika's volgens het recept of laat een pot geroosterde paprika uitlekken en droog ze goed af.

Leg een stuk paprika met de binnenkant naar boven op een werkblad en verdeel er wat roomkaas over. Leg er een even grote plak ham op en besmeer ook deze met roomkaas. Rol de paprika op. Zet de rolletjes eventueel vast met een cocktailprikker.



Paprika rolletjes

Laat de paprikarolletjes in de koelkast minimaal een uur (of een nacht) afgedekt opstijven of vries de rolletjes in.

Snij de rollen in plakjes van 1 centimeter en serveer ze met een cocktailprikker.

7.18 Patatas bravas (1 kilo)

Ingrediënten:

1 kilo grote vastkokende aardappelen
zout
1 theelepel gemalen chili-pepper
3-5 uitgeperste knoflooktenen
(of een flinke theelepel knoflookpoeder)
1 eetlepel bieslook
1 eetlepel peterselie
6 eetlepels olijfolie



Patatas bravas

extra:

oven of koekenpan

Boen de ongeschilde aardappelen goed schoon en snij ze kruislings in 8-10 parten. Kook de aardappelen met zout in 20 minuten bijna gaar en laat ze in een vergiet uitdampen en afkoelen.

Meng de aardappelpartten met de chili-pepper, geperste knoflook, bieslook, peterselie, eventueel nog iets zout en de olijfolie in een vuurvaste schaal. Bak ze, zo nu en dan omscheppend, 30 minuten in een oven op 175°C of in de koekenpan totdat ze een krokant korstje hebben.

Serveer ze warm met aioli of knoflooksaus (zie hoofdstuk sauzen).

7.19 Tapenade

Zie hoofdstuk sauzen

7.20 Tomaten-salsa

Zie hoofdstuk sauzen

7.21 Tonijnsalade (4-6 porties)

Ingrediënten:

3 kleine blikjes tonijn op water
1 blikje hele champignons
3 tomaten (pomodori's)
20 zwarte olijven
200 gram feta
1 eetlepel Italiaanse kruiden
peper en zout

Ontvel de tomaten en verwijder de zaden. Dep de stukjes droog met keukenpapier. Snij de tomaten in dunne reepjes, de uitgelekte champignons en olijven doormidden en de feta in blokjes.

Meng alles in een kom met de uitgelekte en iets fijngemaakte tonijn. Breng op smaak met peper, zout en de kruiden. Laat de smaken op kamertemperatuur minimaal een uurtje intrekken.

Deze salade is een dag van te voren te maken, bewaar deze dan in de koelkast. Omdat de tomaten wat vocht los zullen laten dan even in een vergiet uit laten lekken voor het serveren.

7.22 Tostada's (+/- 30 stuks)

Ingrediënten:

1 (oud) stokbrood
1 deciliter zonnebloemolie
2 eetlepels water
2 eetlepels gedroogde peterselie
1 eetlepel knoflookpoeder of -korrels
beetje zout

extra:

oven met grillfunctie



Tostadas

Meng de zonnebloemolie met water, peterselie, knoflook en ietsje zout. Laat het mengsel een kwartiertje staan.

Snij het stokbrood in plakken van ongeveer 1-1,5 centimeter en leg de stokbroodplakjes naast elkaar op een bakblik. Kwast ze royaal in met het oliemengsel. Laat de olie 5 minuten intrekken, draai de plakjes om en kwast ook de andere kant in.

Verwarm de oven in grilstand op 100-125°C. Schuif het bakblik op 1 van de onderste roosters in de oven. Draai de plakjes na 20 minuten om (of wanneer ze goudbruin zijn) en bak ze daarna nog 15-20 minuten.

8. Mediterrane Mezze

Buiten de Spaanse tapas zijn er rond de Middellandse zee ontzettend veel tapas-achtige hapjes bekend. Ook Italië, Griekenland en Turkije kennen een uitgebreide verzameling, bekend onder de verzamelnaam “Mezze”.

Enkele bekende heb ik opgenomen in dit hoofdstuk zodat je een compleet mediterraan buffet van tapas en mezze samen kunt stellen.

De bijbehorende sauzen (hummus, pesto en tzatziki) vind je in het hoofdstuk sauzen.

8.1 Bruschetta

Bruschetta zijn geroosterde stukjes brood met divers beleg. Van oorsprong is het een Italiaans gerecht maar ik smokkel de bruschetta vaak met veel succes tussen de tapas.

8.1.1 Brood voor bruschetta

Gebruik voor het brood stokbrood (of tostada's), ciabatta of focaccia (of combineer deze drie). Snij het brood in plakjes van 1 centimeter en besmeer ze met wat olijfolie. Rooster ze (een dag van te voren) aan beide kanten goudbruin. Reken, afhankelijk van het soort brood, op 20-30 plakjes per brood.



Schaal met bruschetta

Klik op de advertentie

Studieboeken
Simpel besteld
Snel geleverd
Scherp geprijsd

STUDY
STORE

www.studystore.nl

De nieuwe, snuggere studieboekenwinkel heet studystore. Ga naar studystore.nl of stap binnen in het filiaal bij jou in de buurt. Tot snel.

Je kunt het beleg ook los in schaaltes op tafel zetten, zodat het brood knapperig blijft en de gasten zelf hun bruschetta kunnen samenstellen. Per soort beleg kun je ongeveer 20 plakjes voorzien van een heerlijke topping.

8.1.2 Topping van champignons en geitenkaas

Ingrediënten:

1 eetlepel olijfolie
250 gram champignons
1 eetlepel citroensap
50 gram geitenkaas
1 eetlepel peterselie
zout
peper

Verhit een eetlepel olijfolie in een koekenpan en bak hierin de in stukjes gesneden champignons tot ze zacht zijn. Laat de champignons afkoelen en roer er de in kleine blokjes gesneden geitenkaas, de peterselie en de citroensap door. Breng op smaak met peper en zout.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

8.1.3 Topping van gegrilde paprika

Ingrediënten:

1 rode paprika
1 groene paprika
1 gele paprika
2 knoflookteentjes
1 ui
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel balsamico azijn

Maak de paprika's klaar volgens het recept van geroosterde paprika's (zie hoofdstuk tapas).

Snij de paprika's in dunne reepjes en meng ze met de flinterdun gesneden ui en de geperste knoflookteentjes. Besprenkel het mengsel met de olijfolie en balsamico azijn.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

8.1.4 Topping van mozzarella en tomaat

Ingrediënten:

150 gram mozzarella
2 tomaten
3 eetlepels basilicumblad (vers)
3 eetlepels olijfolie
1 theelepel gedroogde oregano
peper
zout

Ontvel de tomaten, ontdoe ze van de zaden en snij het vruchtvlees klein. Meng de in kleine blokjes gesneden mozzarella, in stukjes getrokken basilicumblaadjes, tomatenblokjes, oregano en de warme olijfolie in een kom. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

8.1.5 Topping van pesto en gedroogde tomaat

Ingrediënten:

10 zongedroogde tomaten (zie recept hoofdstuk tapas)
100 gram parmezaanse kaas

pesto:

50 gram basilicum
50 gram pecannoten
60 milliliter olijfolie
2 teentjes knoflook (of een pesto naar keuze: zie recepten sauzen)

extra:

keukenmachine of staafmixer

Wel de gedroogde tomaten in wat kokend water en knip ze in dunne reepjes.

Pureer voor de pesto de basilicum, pecannoten, olie en knoflook in een keukenmachine of met een staafmixer tot een smeug geheel of gebruik kant en klare groene pesto.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

Besmeer de bruschetta met pesto en leg hierop wat reepjes zongedroogde tomaat. Strooi er grof geraspte parmezaanse kaas over.

8.1.6 Topping van tomaat en basilicum

Ingrediënten:

6 pomodori tomaten
30 gram vers basilicumblad
1 theelepel Italiaanse kruiden
1 eetlepel olijfolie
2 eetlepels parmezaanse kaas
peper
zout

Ontvel de tomaten. Snij ze in 4 parten en verwijder de zaden. Snij de parten in kleine stukjes. Scheur de basilicumblaadjes in stukjes en meng ze samen met de Italiaanse kruiden en de olijfolie door de tomatenstukjes.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

Verdeel het mengsel over de toast en strooi er wat geraspte parmezaanse kaas over.

8.2 Grissini all'Olio (Italiaanse broodstengels) (25-30 stuks)

Ingrediënten:

1 deciliter water
1/2 zakje droge gist
1/2 theelepel suiker
30 gram olie
1-2 theelepels zout
200 gram bloem



Grissini all'Olio

extra:

oven

Meng het lauwe water met gist en suiker en laat het 10 minuten rusten.

Voeg olie en zout toe en zeef de bloem boven het mengsel. Kneed het deeg 5-10 minuten totdat het soepel is en niet meer aan de handen plakt. Voeg eventueel nog wat bloem toe. Laat het deeg op een warme plek 1 uur rijzen.

Kneed het deeg even goed door en rol van kleine bolletjes deeg tussen de handen lange dunne stengels met een doorsnede van een halve centimeter. Leg ze met tussenruimte (ze worden 2-3 keer zo dik) op een beboterd bakblik. Laat de deegrolletjes 1 uur op een warme plek rijzen.

Verwarm de oven voor op 225°C (hetelucht 200°C) en bak de grissini in 10-12 minuten gaar en goudbruin.

Serveer ze bij soep of zet eens op tafel met kaassaus (zie het recept kaassoetsjes: gebruik dan iets meer melk) waar een lepel mosterd door is geroerd.

Variatie: Kneed 1 dikke eetlepel Parmezaanse kaas door het deeg.

8.3 Humus

Zie hoofdstuk sauzen

8.4 Lamskofta (+/- 20 stuks)

Een Grieks gehaktgerechtje wat het, geregen aan satéprikkers, ook goed doet op de barbecue.

Ingrediënten:

300 gram lamsgehakt
1 eetlepel peterselie
1 theelepel gemalen komijn
2 eetlepels korianderpoeder
snufje cayennepeper
1 fijngehakt sjalotje
2 geperste knoflooktenen
0,5 theelepel zout
paneermeel

Meng alle ingrediënten, met een beetje paneermeel, goed door elkaar totdat een stevig mengsel ontstaat. Laat het gehakt minimaal een uur rusten.

Rol van het gehaktmengsel 20 balletjes en rol deze door paneermeel.

Bak de kofta's rondom bruin in olijfolie of rijg ze aan spiesen voor op de barbecue (paneer ze dan niet).

Serveer de lamskofta met tzatziki (zie hoofdstuk sauzen).

8.5 Pesto's

Zie hoofdstuk sauzen

8.6 Tzatziki

Zie hoofdstuk sauzen

9. Sauzen en Smeersels

De volgende sauzen, kruidenboter en smeerkaas kun je in de winkel kopen en dan in een schaaltje op tafel zetten. Je kunt ze echter ook zelf maken. Ze zijn dan wat minder lang houdbaar omdat er geen conserveringsmiddelen in zitten. Over het algemeen is dat geen probleem, omdat ze veel lekkerder zijn dan die uit een potje en het eind van de week meestal niet halen.

9.1 Aioli (250 gram)

Ingrediënten:

1 ei
mespuntje (cayenne) peper
1 eetlepel witte (wijn) azijn
2 tenen knoflook (of meer)
snufje zout
maximaal 1,75 deciliter olijfolie

extra:

mixer

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Klik op de advertentie

**Volgende stap
in je carrière?**

JobTrack.nl

De meeste vacatures in jouw regio



Breek het ei in een mixerkom en voeg de cayennepeper en de witte wijnazijn toe. Klop het mengsel goed los. Voeg de heel fijn geperste tenen knoflook en zout toe en mix goed op de hoogste stand. Giet er, tijdens het mixen, heel langzaam olijfolie bij totdat het mengsel licht en romig is.

Serveer deze saus bij tapas: heerlijk bij bijvoorbeeld patatas bravas of banderillo's.

9.2 Humus (+/- 500 gram)

Ingrediënten:

125 gram gedroogde kikkererwten

(of 1 blik van netto 400 gram)

water

1 eetlepel olijfolie

1 kleine ui

1/2 theelepel komijn

snufje cayennepeper

2 eetlepels citroensap

0,8-1,2 deciliter olijfolie

1-3 teentjes knoflook

zout



Humus

extra:

blender of keukenmachine

Week de gedroogde kikkererwten een nacht in ruim water.

Spoel de kikkererwten goed af. Doe ze in een pan met ruim kokend water en kook op matig vuur in 1 uur zacht (of laat kikkererwten in blik uitlekken, kook of verwarm ze dan zoals aangegeven op het blik).

Giet het water af en doe de eetlepel olijfolie, gesnipperde ui, komijn en cayennepeper bij de kikkererwten. Roerbak 1-2 minuten op hoog vuur.

Laat alles afkoelen, doe het mengsel in een keukenmachine en voeg citroensap, 0,8 deciliter olijfolie en de geperste knoflook naar smaak toe. Pureer tot een glad mengsel. Voeg eventueel nog wat water of olie toe voor een dunnere saus en breng het geheel op smaak met zout.

Laat de smaken 1 uur op kamertemperatuur of 1 nacht in de koelkast intrekken.

9.3 Loempia-saus (250 gram)

Ingrediënten:

3 dikke rode pepers
100 gram suiker
2 deciliter water

Snij of hak de pepers heel erg fijn.

Breng in een pannetje water, suiker en peper aan de kook. Laat de saus een half uur zachtjes pruttelen tot de saus dikker wordt.

Deze saus is heerlijk bij kip en is ongeveer 2 weken houdbaar in de koelkast.



Loempia saus

Waarschuwing

- Vermijd, als je pepers snijdt, met je vingers ogen of lippen aan te raken: het brandt ontzettend. Mocht het toch gebeuren: spoel goed uit met koud water (of trek voor alle zekerheid huishoudhandschoenen aan).
- Neem je per ongeluk een hap rode peper: het branden verminderd na het eten van suiker.
- Rode pepers zijn ontzettend heet. Dit wordt voornamelijk veroorzaakt door de zaden. Verwijder ze eventueel voor gebruik.

9.4 Knoflooksaus (500 gram)

Ingrediënten:

400 gram mayonaise
2-4 eetlepels knoflookpoeder, knoflooksnippers of 3-5 geperste tenen knoflook
2-3 eetlepels peterselie
1 theelepel ketjap
5 eetlepels water

Meng alle ingrediënten goed. Laat, voor het lekkerste resultaat, de

saus minimaal een nacht afgedekt in de koelkast staan (je kunt, naar smaak, wat meer knoflook toevoegen, voeg dan ook extra peterselie toe).

Deze saus kun je 1 maand bewaren in een goed afgesloten pot, even doorroeren voor gebruik.



Knoflooksaus

Variatie: gebruik voor een slanke variant magere kwark in plaats van mayonaise. De saus is dan enkele dagen houdbaar.

Tip

Als je knoflooksnippers gebruikt in plaats van knoflookpoeder stamp de snippers dan fijn in een vijzel tot suikergrote korrels.

9.5 Kruidenboter (250 gram)

Deze knoflookboter maak ik meestal maar met 4 pakjes boter: ik vries een gedeelte in maar de rest wordt meegegeven aan de visite.

Ingrediënten:

200 gram roomboter

6 eetlepels water

1-2 eetlepels knoflookpoeder, knoflooksnippers of 2-4 geperste knoflooktenen

2 eetlepels peterselie

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Roer (dit gaat het best met een mixer) de boter en water totdat het water volledig is opgenomen.



Kruidenboter

Voeg de overige ingrediënten naar smaak toe en meng alles goed door elkaar.

Voor het lekkerste resultaat een nachtje laten rusten om de smaken te laten vermengen.

Vries de kruidenboter eventueel in: ze is dan 2 maand houdbaar.

Haal de boter 2 uur voor gebruik uit de koelkast of diepvries.

9.6 Kruidensmeerkaas

Ingrediënten:

200 gr monchou of andere roomkaas

1 eetlepel water

1 eetlepel peterselie

mespuntje oregano

1/2 theelepel basilicum

1 eetlepel knoflookpoeder

snufje zout

of:

1 eetlepel bieslook
2 eetlepels gedroogde ui
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel knoflookpoeder
snufje zout

Laat de roomkaas op kamertemperatuur komen en meng alle ingrediënten goed door elkaar. Laat de smeerkaas minimaal een uurtje staan om de smaken goed te laten mengen en roer dan nog even door.

Kruidensmeerkaas is lekker op stokbrood of besmeer plakken ham ermee en rol ze op.

De smeerkaas is luchtdicht verpakt 1 week houdbaar in de koelkast.

9.7 Olijven smeerkaas (400 gram)

Ingrediënten:

250 gram roomkaas
100 gram feta
2 eetlepels basilicum
2 eetlepels olijfolie
1/4 theelepel zwarte peper
15 zwarte olijven

Meng de roomkaas, verbrokkelde feta, fijngehakte basilicum, 1 eetlepel olijfolie en gemalen zwarte peper in een kom en roer alles tot een glad mengsel.

Roer de ontpitte en grof gehakte olijven erdoor en schep alles in een kommetje.

Maak de kaas glad met de bolle kant van een lepel en sprenkel de rest van de olie erover.

Garneer de smeerkaas met wat peper en serveer bij tostada's.

9.8 Pesto's

Pesto is het Italiaanse broertje van de tapenade. Over het algemeen is een pesto smeùiger en zijn de afzonderlijke ingrediënten niet goed te onderscheiden zoals in de grovere tapenade.

Pesto is, in een potje en afgedekt met iets olijfolie, 2 weken houdbaar. Bewaar de pesto in de koelkast.

Roer bij het serveren deze olie door de pesto.

9.8.1 Notenpesto (200 gram)

Pureer 60 gram verse basilicum, 60 gram pecannoten, 60 milliliter olijfolie en 2 tenen knoflook in een keukenmachine of met een staafmixer tot een smeùig geheel.

9.8.2 Traditionele groene pesto (100 gram)

Pureer 25 gram verse basilicum, 30 gram Parmezaanse kaas, 2 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels pijnboompitten in een keukenmachine of met een staafmixer tot een smeug geheel.

9.8.3 Gedroogde tomaten pesto (100 gram)

Pureer 25 gram zongedroogde tomaat, 20 gram parmezaanse kaas, 2 eetlepels olijfolie (of olie van de tomaat) en 3 eetlepels pijnboompitten in een keukenmachine of met een staafmixer tot een smeug geheel

9.9 Tapenade (250 gram)

Pesto is typisch Italiaans, tapenade is de Spaanse tapas-variant. Tapenade is grover van structuur dan pesto.

Ingrediënten:

75 gram zwarte olijven

75 gram zongedroogde tomaten

1 eetlepel kappertjes

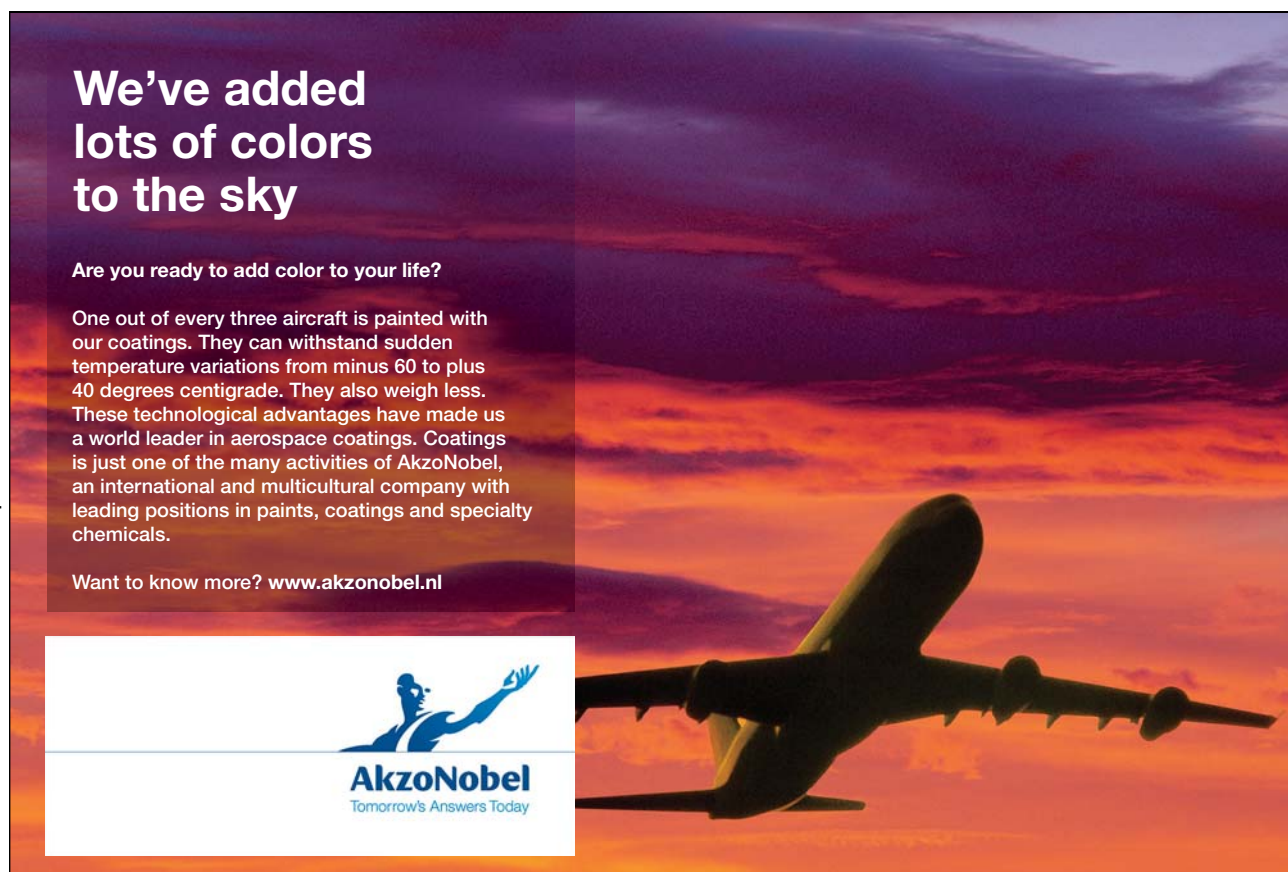
1 grote teen knoflook

30 gram verse peterselie

1 eetlepel limoensap

60-90 milliliter olijfolie extra vierge

Klik op de advertentie



We've added lots of colors to the sky

Are you ready to add color to your life?

One out of every three aircraft is painted with our coatings. They can withstand sudden temperature variations from minus 60 to plus 40 degrees centigrade. They also weigh less. These technological advantages have made us a world leader in aerospace coatings. Coatings is just one of the many activities of AkzoNobel, an international and multicultural company with leading positions in paints, coatings and specialty chemicals.

Want to know more? www.akzonobel.nl



extra:

blender of keukenmachine

Maal de ontpitte olijven, gedroogde tomaten, kappertjes, knoflook en peterselie in een keukenmachine of blender tot een grove pasta. Voeg, terwijl de keukenmachine langzaam draait, geleidelijk limoensap en olijfolie toe tot er een grove saus ontstaat. Bewaar de tapenade in een gesteriliseerde (jam)pot.

In een afgesloten pot is de tapenade, afgedekt met een eetlepel olijfolie, in de koelkast maximaal twee weken houdbaar. Laat de inhoud voor het serveren op kamertemperatuur komen.

Serveer de tapenade bij brood of crackers.

Variatie:

Rode tapenade: vervang voor rode tapenade de vermelde 75 gram zwarte olijven door 75 gram gedroogde tomaat.

De tapenade is ook lekker bij varkens- of lamsvlees.

9.10 Tomaten-salsa (+/- 250 gram)

Ingrediënten:

300 gram (pomodori) tomaten

2 bosuitjes

1 of 2 tenen knoflook

1 eetlepel peterselie

1 theelepel rode wijnazijn

Ontvel de tomaten, verwijder de zaden en snij het vruchtvlees fijn. Meng de tomatenstukjes met de in schijfjes gesneden bosuitjes, uitgeperste knoflook, fijngesneden verse peterselie en wijnazijn.

Laat de salsa, in een afgesloten bakje, minimaal 1 nacht rusten om de smaken goed te laten mengen. Lekker op tostada's.

9.11 Tzatziki (300 gram)

De welbekende komkommer-knoflook saus die zo rijkelijk wordt geserveerd bij Griekse vleesgerechten. Deze saus ik ook niet te versmaden op een stukje (geroosterd) stokbrood. De munt die in het recept staat voeg ik niet altijd toe: 's winters zijn mijn muntplanten helaas eventjes helemaal verdwenen en ook dille heb ik niet altijd voorhanden. Ook zonder de toevoeging van beide kruiden is dit een heerlijke saus.

Ingrediënten:

1 pak volle yoghurt

1 komkommer

1 theelepel zout

4 teentjes knoflook
 (5 blaadjes verse munt of dille)
 1 eetlepel olijfolie
 1 eetlepel peterselie
 peper en zout

extra:

zeef

Leg een theedoek in een grote zeef en giet daar de yoghurt in. Zet de zeef op een kom en laat de yoghurt minimaal 8 uur (of 1 nacht) in de koelkast uitlekken. Gooi het lekvocht weg en doe de dikke yoghurt in een schaal.

Rasp de komkommer in de zeef en meng met het zout. Laat de komkommer-rasp een uur uitlekken, spoel de komkommer af en druk het resterende vocht uit de komkommer.

Meng de yoghurt, komkommer, geperste knoflook, de in stukjes gehakte munt of dille, olijfolie en peterselie goed.

Laat de saus een minimaal uurtje staan en voeg naar smaak nog zout en peper toe.

Tzatziki is, afgedekt en in de koelkast, 3-4 dagen houdbaar. Roer de tzatziki even om voor het serveren.

Klik op de advertentie

TC SOLUTIONS

Hoger Technisch Personeel

- Werktuigbouwkunde
- Elektrotechniek
- Industriële Automatisering
- Civiele Techniek
- Bouwkunde
- Technische Bedrijfskunde

Wat is je volgende uitdaging?
 TC Solutions is de bemiddelaar van Hoger Technisch Personeel.
 telefoon 030 850 67 60, www.tcsolutions.nl

DE NATIONALE CARRIÈRE BEURS
 Ontmoet ons op stand 57
 11 en 12 maart 2011
 Amsterdam RAI
WWW.CARRIEREBEURS.NL