

Bijlage 3 *Hightearecepten*



Hartige muffins met spinazie, feta en gedroogde tomaat

30 minuten voorbereidingstijd + 30 minuten oventijd, 12 tot 15 stuks

Bereiding

Verwarm de oven op 170 graden. Zeef het bakmeel in een kom en voeg het zout toe. Klop in een andere kom de eieren, melk en gesmolten boter door elkaar met een garde. Giet het natte mengsel langzaam bij het meel en roer kort met de garde door elkaar totdat er geen klontjes meer in zitten.

Snijdt de gedroogde tomaatjes doormidden, de feta in kleine blokjes en de spinazie in grove stukken en meng samen met de geraspte kaas door het beslag. Breng op smaak met een klein beetje zwarte peper. Verdeel het beslag over de muffinvormpjes en zet ongeveer 30 minuten in de oven.

Ingrediënten

- 225 gr zelfrijzend bakmeel
- 250 ml melk
- 2 eieren
- 50 gr boter, gesmolten
- zwarte peper
- snufje zout
- 225 gr bladspinazie (uit diepvries, ontdooid)
- ca. 12 gedroogde tomaatjes uit pot
- 50 gr geraspte kaas
- 100 gr feta



Mexicaanse nacho's uit de oven

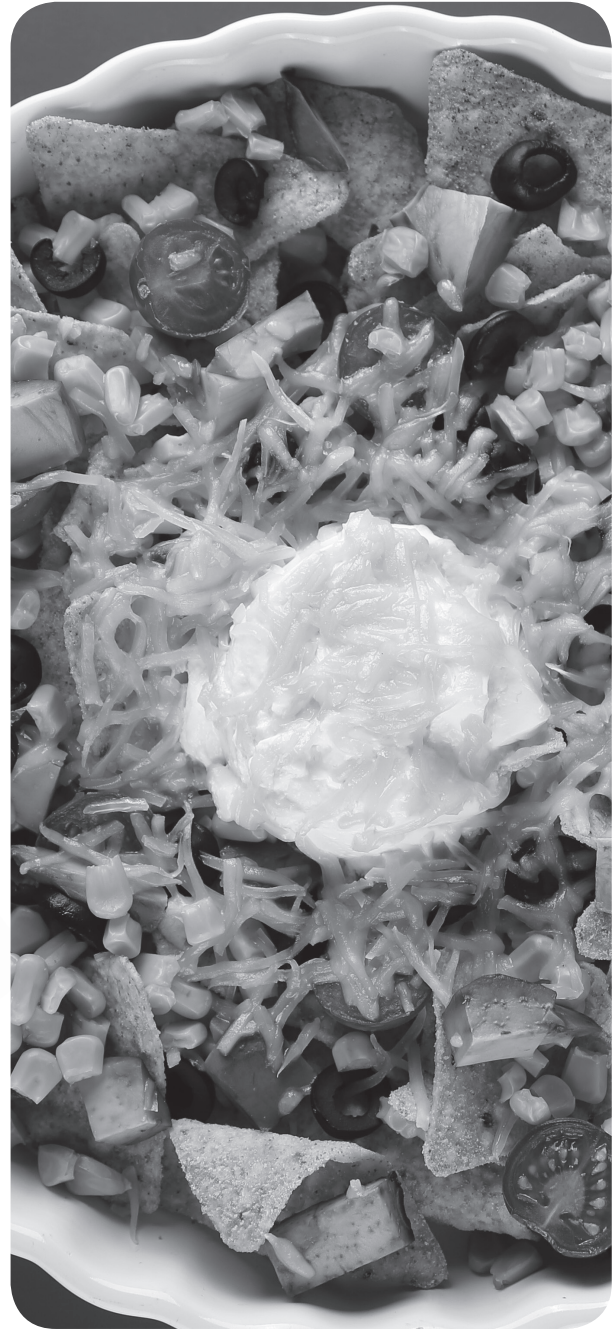
10 minuten voorbereidingstijd + 10 minuten oventijd

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden. Doe de chips in een ovenschaal. Snijd de tomaatjes in vieren. Snijd de avocado doormidden om de pit heen en draai de helften los. Verwijder de pit en de schil en snijd het vruchtvlees in blokjes. Verdeel de tomaatjes, avocado, olijven en maïs over de chips. Houd je van pittig, dan kun je ook nog wat plakjes jalapeñopepers toevoegen. Schep de zure room in het midden. Bestrooi de gehele schaal met geraspte kaas. Zet 10 minuten in de oven totdat de kaas mooi gesmolten is.

tip

Zet de nacho's pas op locatie in de oven, net voor het serveren, anders zijn ze zacht!



Ingrediënten

- 150 gr tortillachips
- 3 eetl olijven in ringetjes
- 100 gr cherry-tomaatjes
- 125 gr zure room
- 1 avocado
- 75 gr geraspte kaas
- 2 eetl maïs uit blik
- eventueel jalapeñopepers voor de liefhebber

Materialen

- ovenschaal



Bladerdeegrolletjes met kaas, paprika en peterselie

20 minuten voorbereidingstijd
+ 20 minuten oventijd, 18 stuks

Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Als je losse plakjes bladerdeeg gebruikt, leg je er aan de lange zijde drie naast elkaar en aan de korte zijde twee. Maak deze met de naden aan elkaar tot één grote plak. Besmeer het hele oppervlak met roomkaas. Laat de paprika's goed uitlekken en snijd ze evenals als de peterselie fijn. Verdeel de stukjes paprika en peterselie over de roomkaas. Bestrooi met de geraspte kaas. Rol het bladerdeeg via de lange zijde op. Snijd de rol in plakjes van circa 1 centimeter. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Besmeer de bovenzijde met wat losgeklopt ei. Bak ze ongeveer 20 minuten in de oven. Zowel warm als koud lekker.

Ingrediënten

- 1 rol vers bladerdeeg of 6 losse velletjes bladerdeeg uit de vriezer
- 75 gr kruidenroomkaas
- 2 geroosterde paprika's uit pot
- tak verse peterselie
- 50 gr geraspte kaas
- 1 ei

Materialen

- bakplaat met bakpapier



Minicheesecakejes met cranberrytopping

40 minuten voorbereidingstijd + 25 minuten oventijd + 4 uur wachten, 24 stuks

Bereiding

Verwarm de oven op 140 graden. Verkruiemel de koekjes en meng met de gesmolten boter. Roer 1 eetlepel suiker erdoor en verdeel daarna over de bodem van de muffinvormpjes.

Druk de koekjes aan met de bolle kant van een lepelkje. Zet de vormpjes met de koekjesbodem 5 minuten in de oven. Mix de roomkaas met een mixer romig.

Voeg de suiker, vanillesuiker en een snufje zout toe en mix dit mee totdat alles goed opgenomen is. Voeg de eieren een voor een erbij. Mix tot een gladde massa. Doe als laatste de crème fraîche en maïzena erbij en mix dit heel kort erdoorheen. Vul de muffinvormpjes tot iets onder de rand met het roomkaas-mengsel. Bak de cheesecakes in ongeveer 25 tot 30 minuten gaar. Controleer of ze goed gestold zijn en laat ze daarna afkoelen tot kamertemperatuur. Zet ze daarna minimaal 4 uur in de koelkast. Een hele nacht zou het beste zijn.

Voor de cranberrytopping verwarm je het sinaasappelsap met de suiker in een pannetje. Voeg de verse cranberries toe en laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken. De cranberries knappen kapot en er ontstaat een rode saus. Roer een paar keer goed door en laat daarna afkoelen. De saus dikt onder het afkoelen nog wat in. Schep voor het serveren wat van de cranberrycompote op de cheesecakejes.



Ingrediënten

- 100 gr country- of Bastognekoekjes (of iets soortgelijks)
- 4 eetl boter, gesmolten
- 1 eetl suiker
- 300 gr roomkaas
- 150 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- snufje zout
- 200 ml crème fraîche
- 2 eieren
- 1 eetl maïzena
- 150 gr verse cranberries
- 75 ml sinaasappelsap
- 2 eetl suiker

Materialen

- muffinbakblik met 24 papieren muffinvormpjes
- mixer



Carpacciorolletjes

20 minuten voorbereidingstijd + 1 uur wachten, 18 stuks

Bereiding

Leg een wrap op een bord. Besmeer met pesto. Verdeel wat carpaccio over de hele oppervlakte. Bestrooi met kaas, sla en pijnboompitten. Rol de wrap, op het einde kun je wat extra pesto doen om de wrap als het ware dicht te plakken. Wikkel strak in een stuk aluminiumfolie en leg minimaal 1 uur in de koelkast. Snijd de wrap in stukken en prik er een prikker doorheen. De wraps kun je ook een dag van tevoren maken en de dag zelf pas in stukken snijden.

Ingrediënten

- 120 gr carpaccio, dun gesneden
- 3 wraps
- 2 eetl groene pesto
- 3 eetl pijnboompitten
- 3 eetl Parmezaanse kaas
- handje sla

Materialen

- prikkers
- aluminiumfolie



Russische blini's met geitenkaas en rode ui

40 minuten voorbereidingstijd + 30 minuten wachten, 20 stuks

Bereiding

Verwarm de melk in een pannetje totdat hij lauw is. Klop met een garde de gist erdoor. Doe het meel en een snufje zout in een grote kom en schenk de melk hierbij. Roer met de garde tot een egaal beslag. Splits de eieren. Klop de eierdooiers door het beslag en dek de kom af met een stuk vershoudfolie of een schone theedoek.

Laat op een tochtvrije en relatief warme plek 30 minuten rijzen. Snijd de rode ui in dunne ringen en daarna in grove stukken. Verhit een beetje boter in een pan en voeg de ui, een scheutje balsamicoazijn en 1 eetlepel suiker toe en laat 20 minuten op zacht vuur bakken. Klop de eiwitten met een mixer tot een stevig schuim. Spatel het schuim door het gerezen beslag. Verwarm een beetje boter in een of meerdere pannen en schep een beetje van het beslag in de pan (ongeveer 2 eetlepels).

Bak de blini's op middelhoog vuur aan beide kanten 2 minuten. Leg ze op een bord en laat iets afkoelen. Besmeer de blini's met geitenkaas en schep wat van de rode ui erop en garneer met een walnoot.

***tip** De blini's kun je zowel warm als koud eten. De blini's kun je een dag van tevoren bakken en later beleggen met de topping. Je kunt ze nadat ze belegd zijn wel het beste direct serveren. In het originele recept voor blini's gebruik je boekweitmeel maar je kunt het eventueel ook vervangen door gewone bloem.*



Ingrediënten

Voor de blini's

- 200 gr boekweitmeel
- 250 ml melk
- 1 zakje instantgist à 7 gr
- 2 eieren
- snufje zout
- boter om in te bakken

Voor de topping

- 2 rode uien
- scheutje balsamicoazijn
- 1 eetl suiker
- klontje boter
- 16 walnoten
- 125 gr geitenkaas

Materialen

- mixer
- garde
- vershoudfolie of theedoek



Minibrioche

55 minuten voorbereidingstijd + 3 uur wachten + 20 minuten oventijd, 8-10 stuks

Bereiding

Klop alvast de eieren los (bewaars een beetje ei voor het bestrijken) en snijd de boter in stukjes. Zeef de bloem in een kom en voeg het zout en de gist toe. Voeg de eieren toe en kneed met een mixer met deeghaken 2 minuten. Meng de suiker en de melk in een kommetje en giet bij het deeg. Kneed nog 10 minuten door. Voeg onder het mixen beetje bij beetje de boter toe totdat deze is opgenomen. Het deeg wordt elastisch van structuur.

Doe het deeg in een schone, met een klein beetje olie ingesmeerde kom. Dek af met een iets vochtige en schone theedoek. Laat 2 uur rijzen op een warme plek in het huis. Het volume zal verdubbelen. Haal het deeg uit de kom en bestrooi een werkvlak goed met bloem. Kneed het deeg een paar keer goed door. Vet briochevormpjes in met boter. Leg een balletje deeg in de vormpjes en draai nog een kleiner balletje en leg dit erbovenop.

Het volume zal nog ongeveer met de helft toenemen, dus houd daar rekening mee met de bakvorm. Dek de bakvormpjes af met de theedoek en laat weer minimaal een uur rijzen. Verwarm de oven op 190 graden. Besmeer het briochedeeg met een beetje ei. Zet de vormpjes ongeveer 20 tot 25 minuten in de oven. Gebruik je een grote vorm dan kun je een baktijd van 30 minuten aanhouden.

Ingrediënten

- 1 zakje instantgist à 7 gr
- 350 gr bloem
- 3 eieren
- 50 gr suiker
- snufje zout
- 2 eetl lauwe melk
- 150 gr roomboter
- ½ eetl olie

Materialen

- mixer met deeghaken
- briochevormpjes (muffinvormpjes of 1 grote bakvorm gaat ook prima)
- theedoek

Lekker met jam en roomboter!

Frisse minisandwiches met mango, kip, sla en een honing-mosterddressing

15 minuten voorbereidingstijd, 12 stuks

Bereiding

Verwijder de korstjes van het brood. Snijd de sneetjes twee keer diagonaal doormidden. Besmeer de helft van de brooddriehoekjes met honing-mosterddressing, leg de andere apart. Snijd de plakjes kip in vieren en verdeel de helft over de met dressing besmeerde stukjes brood. Leg dan de stukjes mango, weer een plakje kip en wat sla erop en dek af met brooddriehoekjes die niet belegd zijn. Steek eventueel vast met een prikker.



Ingrediënten

- 6 sneetjes casinobrood
- 6 plakjes gerookte kip
- 6 eetlepels honing-mosterddressing*
- handje rucolasla
- 100 gr mango

*Zelf honing-mosterddressing maken:

Roer 4 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel Franse mosterd, 1 eetlepel honing en 2 theelepels citroensap door elkaar en klop dit even op. Zet voor het gebruik dit even in de koelkast.



Torentjes van brood

25 minuten voorbereidingstijd, 8 stuks

Bereiding

Druk met een vormpje drie rondjes of figuurtjes uit een sneetje brood. Maak een torentje van een brood rondje, een blaadje sla, een stukje brie, een brood rondje, een plakje komkommer en een brood rondje. Zet dit alles vast met een prikker met een druif.



Ingrediënten

- 8 plakken komkommer
 - 8 druiven
 - 8 stukjes brie
 - ongeveer 8 sneetjes bruin- en/of witbrood
 - handje sla
- OF**
- bol mozzarella
 - 8 gedroogde tomaatjes op olie
 - 8 plakjes rosbief
 - 8 olijven
 - ongeveer 8 tot 12 sneetjes bruin- en/of witbrood
 - handje sla

Materialen

- prikkers
- vormpjes of een glas van ca. 5 mm doorsnede



Aardbeien met een chocoladelaagje en dip

20 minuten voorbereidingstijd + 1 uur wachten, 10 stuks

Bereiding

Smelt de chocolade au bain-marie. Prik de tapasprikkers in het kroontje van de aardbei. Houd de prikker vast met je hand en doop de aardbei in de chocolade. Bestrooi met de decoratie of haal ze voorzichtig door een bordje met dip en leg op een stukje bakpapier en laat in de koelkast stollen.



Ingrediënten

- 10 aardbeien
- 50 gr pure chocolade
- dip zoals fijngehakte pistachenootjes,
- zilveren balletjes, hagelslag of kokos

Materialen

- tapasprikkers