

Inhoud

dips & salsa's 6

toastjes en zo 32

klein maar fijn 58

hartige hapjes 90

register 120





Toastjes en zo

MINIPIZZA'S

Pizzadeeg

- 600 g tarwebloem
- 2 tl zout
- 1 tl poedersuiker
- 7 g droge gist of 15 g verse gist
- 330 ml lauw water
- 60 ml extra vergine olijfolie

Topping

- 2 el extra vergine olijfolie
- zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper
- 4-5 middelgrote tomaten, in dunne plakjes
- 150 g mozzarellareepjes of geraspte Emmentalerkaas
- 40 kleine zwarte olijven
- 1 tl chilipepervlokken (desgewenst)

Voor 8-12 personen • Voorbereiding 45 minuten, plus 1½ uur rijzen • Bereidingstijd 12-15 minuten • Moeilijkheidsgraad 2

Pizzadeeg

1. Doe de bloem, het zout en de suiker in de kom van een staande mixer met een kneedhaak. Als je droge gist gebruikt, strooi je die erbij in de kom en kneed je op lage snelheid. Als je verse gist gebruikt, meng je die met een beetje water in een kopje. Doe het gistmengsel, het water en de olie erbij in de kom en kneed 3-4 minuten op lage snelheid tot het deeg loslaat van de kom. Laat 15 minuten rusten. Verhoog de snelheid naar middellaag en kneed nog 3-5 minuten, tot het deeg soepel en elastisch is.
2. Als je met de hand kneedt, roer je de ingrediënten in een kom door elkaar met een houten lepel. Haal het deeg uit de kom en kneed het 5-10 minuten op een licht bestoven oppervlak, tot het begint los te laten van het oppervlak. Laat 15 minuten rusten en kneed dan nog 5-10 minuten, tot het deeg soepel en elastisch is.
3. Vet een grote kom in met olie. Maak een bal van het deeg. Leg het in de kom, bedek het met een schone theedoek en zet het ongeveer 1½ uur op een warme plek om te rijzen tot het is verdubbeld in omvang.

Topping

1. Verwarm de oven voor op 225 °C/gasstand 8. Bestrijk drie bakplaten met olie.
2. Verdeel het pizzadeeg in veertig porties. Maak een rondje van 5 cm van elke portie. Leg ze op de bakplaat en draai ze één keer om zodat aan beide kanten olie zit. Breng op smaak met peper en zout. Leg er een of twee plakjes tomaat, wat kaas, een olijf en desgewenst chilipepervlokken op.
3. Bak ze 12-15 minuten, tot de bodem knapperig en goudbruin is en de kaas is gesmolten. Dien de pizzaatjes warm op.

GROENTESAMOSA'S

- 3 el plantaardige olie
- ½ tl mosterdzaadjes
- 1 ui, fijngehakt
- 1 tl fijngehakte gember
- 75 g bevroren erwten
- 1 el korianderpoeder
- 1 tl komijnpoeder
- ½ tl chilipoeder
- ½ tl garam masala
- versgeperst sap van ½ citroen
- zout
- 600 g aardappelen, geschild, gekookt en geprakt
- 4 el verse koriander, grof gehakt
- 1 pakje filodeeg, ongeveer 20 vellen
- 75 g gesmolten boter
- 2 el maanzaadjes
- mangochutney, voor erbij

Voor 6-8 personen • Voorbereiding 30 minuten •
Bereidingstijd 35-40 minuten • Moeilijkheidsgraad 3

1. Verhit de olie in een kleine koekenpan op een hoog vuur en bak de mosterdzaadjes 30 seconden. Doe de ui en gember erbij en fruit 2-3 minuten. Voeg de erwten, specerijen, citroensap, zout, aardappelen en koriander toe en bak nog eens 2-3 minuten.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6.
3. Leg een vel filodeeg op een werkvlak en bestrijk het met gesmolten boter. Vouw een derde van het deeg in de lengte naar het midden. Bestrijk weer met boter en vouw de andere kant om, zodat een lange reep van drie lagen ontstaat.
4. Schep op een van de uiteinden van de reep een volle theelepel vulling. Vouw het deeg een paar keer tot een gesloten driehoekig pakketje.
5. Leg de samosa op een bakplaat en dek hem af terwijl je de rest van de samosa's maakt. Strooi er maanzaad over.
6. Bak de samosa's in 30-35 minuten goudbruin en krokant. Serveer ze warm, met de mangochutney.

Pakketjes met PITTIGE ZOETE AARDAPPEL

- 500 g zoete aardappels
- 60 g gesmolten boter + twee el extra
- 1 verse rode chilipeper, zonder zaadjes en fijngehakt
- 4 lente-uitjes, in dunne ringetjes
- 1 tl fijngeraspte gember
- zout en versgemalen zwarte peper
- 1 pakje filodeeg, ongeveer 20 vellen
- 2 el sesamzaad
- ¼ tl kaneelpoeder

Voor 6-8 personen • Voorbereiding 30 minuten •
Bereidingstijd 30 minuten • Moeilijkheidsgraad 2

1. Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Snijd de aardappels in grote stukken en leg die in een ovenschaal. Bak ze 30 minuten, tot ze zacht zijn. Laat de oven aan.
2. Smelt 2 eetlepels boter in een koekenpan op halfhoog vuur. Doe de chilipeper erbij en fruit 30 seconden. Voeg de lente-uitjes en gember toe en fruit 1 minuut.
3. Schep het vruchtvlees uit de schil van de zoete aardappels en prak het in de koekenpan. Breng op smaak met peper en zout.
4. Rol een vel filodeeg uit en snijd het in 8 cm brede repen. Bestrijk het met boter, schep een eetlepel aardappelmengsel op één uiteinde en vouw er dan een driehoekig pakketje van. Leg het op een bakplaat en bestrijk het met boter. Ga zo door tot het aardappelmengsel op is. Strooi er sesamzaad over.
5. Bak de pakketjes in ongeveer 30 minuten krokant en goudbruin. Bestuif ze met kaneelpoeder en serveer ze warm.

