



# Inhoudsopgave

In een oogopslag 12

Inleiding 17

Smoothies, sapjes  
en cocktails 27

Hartige taartjes, pasteien  
en pizza's 57

Crostini, bruschetta  
en co. 89

Hartige muffins  
en broden 119

Snacks en knapperig  
gefrituurde lekkernijen 147

Dips, smeersels  
en patés 183

Spiesen en kebabs 215

Salades, amuses  
en borrelhapjes 241

Crackers en hartige  
deegwaren 283

Register 318



Voor: 4-6

Vorbereiding: 25 min. +  
1 uur marineren

Bereiding: 4-6 min.

Moeilijkheidsgraad: 2

Je hebt ongeveer acht metalen spiesen of van bamboe nodig voor dit gerechtje. Als je spiesen van bamboe gebruikt, laat ze dan eerst ongeveer 30 min. in koud water weken voordat je gaat grillen.

## GARNALENSPIESEN

- 75 ml extra vierge olijfolie
- 500 g rauwe garnalen, gepeld en schoongemaakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 el verse munt, grofgehakt
- zeezoutvlokken
- gebroken zwarte peper
- 150 g fijn gedroogd broodkruim
- stukjes citroen, om te serveren

Doe de olie in een middelgrote kom en voeg de garnalen toe. Schud om gelijkmatig te bedekken. Voeg de knoflook, munt, het zout en de gebroken peper toe. Voeg het broodkruim toe en schud lichtjes, zodat alle garnalen mooi worden bedekt. Dek af en laat gedurende minstens 1 uur in de koelkast marineren.

Verwarm de grill in de oven. Rijg 3-5 garnalen aan elke spies.

Leg alle spiesen op een licht geoliede bakplaat in het midden van de oven onder de grill. Bak tot het broodkruim goudkleurig is en de garnalen roze zijn, 2-3 min. aan elke kant, afhankelijk van de grootte van de garnalen.

Besprenkel met vers citroensap en serveer warm.

Als je dit recept lekker vond, probeer dan ook eens.



SINT-JAKOBS-  
SCHELPSPIESEN MET  
LIMOEN EN ZOETE  
CHILISAUS



GARNALEN-  
CITROENGRASKEBAB



ZEEDUIVEL-  
PROSCIUTTOKEBAB

Voor: 12  
Vorbereiding: 20 min.  
Bereiding: 20-25 min.  
Moeilijkheidsgraad: 1

Vervang de pancetta in dit recept door dezelfde hoeveelheid bacon of klein gesneden ham. Denk eraan om de quiches warm te serveren.

## TOMATEN- EN PANCETTAQUICHES

- 2 kant-en-klare bladerdeegbladen uit pak van 500 g
- 1 el boter
- 1 kleine witte ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 120 g pancetta, in kleine blokjes gesneden
- 2 grote eieren
- 250 ml slagroom
- 1 vers bosje bieslook, klein geknipt, plus extra ter garnering
- versgemalen zeezout en zwarte peper
- 2-3 kleine tomaten, in plakjes gesneden

Verwarm de oven voor op 190 °C of gasovenstand 5. Vet een bakvorm voor 12 muffins licht in met olie.

Leg het bladerdeeg op een licht met bloem bestoven werkvlak. Snijd ieder blad in 6 egale vierkanten en leg in ieder vormpje van de muffinbakkvorm een vierkantje, druk ze licht aan.

Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg ui, knoflook en pancetta toe en sauteer tot ze zacht zijn, 3-4 min. Zet even opzij om af te koelen.

Klop de eieren en de room in een kom tot een schuimig mengsel. Voeg het gekookte uienmengsel toe en de geknipte bieslook, roer goed. Breng op smaak met zout en peper.

Verspreid de vulling gelijk over de gebaksvormpjes. Leg op iedere kleine quiche een of twee plakjes tomaat.

Bak 15-20 min. tot de deegvormpjes krokant en goudgekleurd zijn en de vulling stevig is.

Laat het in de muffinbakkvorm gedurende 10 min. afkoelen, verwijder ze dan. Garneer met wat extra bieslook en serveer warm.

Als je dit recept lekker vond, probeer dan ook eens.



58 GEKARAMELLISEERDE UIJNTAARTJES MET GEITENKAAS EN ZONGEDROOGDE TOMATEN



64 TOMATEN- EN GEITENKAASTAART



68 ASPERGEQUICHES

