

Heerlijke
HAPJES
uit de hele wereld

Camille Sourbier



Foto's van Sandra Mahut

DELTA



INHOUD

Antipasti zoals in Italië

Risottoballetjes	6
Minicalzones	8
Bonensalade met rauwe ham en pecorino	10
Gemarineerde groenten (paprika's, artisjokken, champignons)	12
Caponata met aubergine en olijven	14
Bruschetta's met bresaola en rucola	16
Spritz	17

Spaanse tapas

Tortilla met chorizo	20
Hamkroketjes	22
Pan con tomate en Iberische ham	24
Pimientos de Padrón	26
Patatas bravas	28
Gefrituurde inktvisringen	30
Witte sangria met frambozen	32

Scandinavische aperitiefhapjes

Haringsalade met rode ui	36
Smörgås (Zweedse boterhammen)	38
Pannenkoekenwraps met rivierkreeftjes	40
Kleine hotdogs	42
Zweedse gehaktballetjes	44
Toast met gravlax-zalm	45

Russische zakoeski

Blini met zalmkaviaar	48
Toast met sprout en groenten in het zuur	50
Borsch (soepje van bieten)	52
Pannenkoekrolletjes met mimosa-eieren en gerookte zalm	54
Piroshki met rundvlees	56
Krielaardappeltjes met gemarineerde zalm	58

Griekse mezze

Tzatziki, tarama en ktipiti	62
Spanakopita (bladerdeegflapjes met spinazie en feta).....	64
Dolma's (gevulde wijnbladeren)	66
Octopussalade.....	68
Souvlaki	70
Lamskebab	72

Libanese mezze

Fetarolletjes	76
Auberginekaviaar, labneh en hummus	78
Kibbeh (lamsgehaktballetjes).....	80
Fattoushsalade.....	82
Fatayers (spinazieflapjes)	84
Falafels	86

Marokkaanse aperitiefhapjes

Kleine Marokkaanse salades	90
Briwats met lamsvlees en kip	92
Pastillas van Essaouira met vis en zeevruchten.....	94
Kipspiesjes met gekonfijte citroen	96

Japanse izakaya-hapjes

Gyoza (Japanse dumplings).....	100
Tonijntataki	102
California maki's	104
Agedashi tofu	106
Tempura van groenten en garnalen	108
Kleine bonitoflans met champignons	110
Yakitori van rund & kaas, zalm en kip met teriyakisaus.....	112

Zuid-Amerikaanse aperitiefhapjes

Zelfgemaakte nacho's en pittige guacamole	116
Kipfajita's met cheddar	118
Kabeljauwceviche	120
Runderempanada's	122
Gekaramelliseerde spareribs	124
Caipirinha met passievrucht.....	126



ITALIË

ANTIPASTI, KLEINE HAPJES OM NAAR HARTENLUST MEE TE COMBINEREN, ZIJN EEN MUST IN ITALIË! DIEN ZE OP MET DE BEROEMDE SPRITZ-COCKTAIL EN LA DOLCE VITA IS NIET VER WEG!



RISOTTOBALLETJES

🕒 **Vorbereiding:** 25 minuten • **Gaartijd:** 30 minuten

👤 **Voor 6-8 personen**

200 g risottorijst (arborio of carnaroli)
400 ml groentebouillon
40 ml tomatensaus
50 g geraspte Parmezaanse kaas
1 msp zout
1 eidooier
3-4 el fijngehakte verse tuinkruiden
(basilicum, kervel, koriander)
100 g mozzarella
olie om in te frituren

Spoel de rijst in een vergiet onder koud water af en laat uitlekken.

Breng in een pan de groentebouillon aan de kook. Kook hierin de rijst 20 minuten. Laat in de pan afkoelen. Voeg vervolgens de tomatensaus, Parmezaanse kaas, zout en daarna de eidooier en tuinkruiden toe. Meng telkens goed door. Laat volledig afkoelen.

Snijd de mozzarella in kleine blokjes.

Draai met licht vochtige handen rijstballetjes van ongeveer 4 cm doorsnede. Stop 1 blokje mozzarella in het midden van ieder balletje.

Verhit de frituurolie in een pan of wok en frituur hierin de balletjes in kleine porties telkens ongeveer 5 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier. Geniet er meteen van.

TIP

Zodra je in de knapperige balletjes bijt, ontdek je de gesmolten mozzarella: verrukkelijk!



MINICALZONES

🕒 **Voorbereiding:** 30 minuten • **Rusttijd:** 30 minuten • **Gaartijd:** 10 minuten

👤 **Voor 6-8 personen**

Voor het deeg

10 g bakkersgist
1 el lauwarme melk
1 tl fijne kristalsuiker
300 g bloem + extra om te bestuiven
1 msp zout
120 ml water + extra om te bevochtigen
30 ml olijfolie

Voor de vulling

100 g kerstomaatjes
1 bol mozzarella
2 takjes basilicum
olijfolie om te besprenkelen

Verwarm de oven voor op 200°C (gasoven stand 6-7).

Maak het deeg: los in een kommetje de bakkersgist in de melk op.

Meng de opgeloste gist met de suiker in een kom. Voeg de bloem, het zout en het water toe en giet de olijfolie erbij. Kneed dit met de hand tot een glad deeg. Dek af met een vochtige doek en laat 30 minuten rusten op een warme plaats (naast een radiator of in de zon, in de oven op de laagste temperatuur met de deur op een kier).

Rol het deeg met een deegroller op het met bloem bestoven werkblad vrij dun uit. Snijd met een uitsteekvorm rondjes van ongeveer 10 cm doorsnede uit het deeg.

Voor de vulling: was de kerstomaatjes en snijd deze in heel kleine blokjes. Snijd de mozzarella ook in kleine blokjes. Was het basilicum en snijd het fijn.

Schep op de helft van elk deeggrondje blokjes tomaat, mozzarella en wat basilicum. Besprenkel met wat olijfolie.

Maak de rand van de deeggrondjes met wat water vochtig en vouw de andere deeghelft om zodat je halve maantjes krijgt. Druk op de randen om de calzones goed dicht te maken.

Leg de minicalzones op een bakplaat. Verlaag de temperatuur van de oven naar 180°C (gasoven stand 6) en bak 10 minuten.