

inhoud

inleiding	6
gebakken & gefrituurde hapjes	14
dips	52
toast, crostini & meer	78
uit de oven	110
gekoelde shots & hapjes	154
klassieke feesthapjes	182
prikkers & kommetjes	228
zoete hapjes & lekkernijen	262
register	284





inleiding

Wie houdt er nou niet van een geweldig feest met heerlijk eten? Of het nu een stijlvolle viering is met een goed uitgedacht thema, een extravagant gekostumeerd bal of gewoon een kleine bijeenkomst met vrienden en familie, lekkere hapjes zijn een belangrijk en onmisbaar onderdeel van elk succesvol en memorabel evenement.

Maak eerst een overzicht van alle zaken die u moet regelen voor het feest. De basislijst zal waarschijnlijk de volgende gegevens bevatten: datum en tijd, locatie, thema, gastenlijst, uitnodigingen, decoraties, eten en drinken, muziek en feestactiviteiten.

Dit boek bevat een fraaie collectie recepten voor uw eerstvolgende knalfeest. Er is echt voor ieder wat wils. Denk aan simpele hapjes, zoals gemengde Italiaanse antipasti-prikkers (zie blz. 245), maar ook aan meer ambitieuze snacks, zoals de soesjes gevuld met een romige

Soesjes met een blauwekaasvulling (zie blz. 114) passen op elke feesttafel.

blauwekaasvulling (zie blz. 114). Veel recepten kunt u van tevoren bereiden en er zitten ook een paar tussen die u samen met kinderen kunt maken, als leuke familie-activiteit. We hebben ook recepten opgenomen die geschikt zijn voor vegetariërs en/of veganisten en u zult een groot aantal feestelijke klassiekers aantreffen. Het laatste hoofdstuk staat boordevol verleidelijke en overdadige zoetigheden.

Een goede planning

Een feest geven gaat nooit helemaal zonder gedoe, maar er zijn een paar richtlijnen om de hoeveelheid stress zo laag mogelijk te houden. De eerste en belangrijkste regel bij het voorbereiden van hapjes is: zorg dat u tijdens het feest niet de hele tijd in de keuken bezig hoeft te zijn waardoor u alles mist. U wilt natuurlijk het liefst bij uw gasten zijn of op de dansvloer!

De belangrijkste tip is dan ook om u goed voor te bereiden en ervoor te zorgen dat er voldoende serveerschalen, schoon

servies en bestek, flink wat servetjes en glazen en een paar stevige tafels klaarstaan.

Bekend is bemind

De tweede regel is om voor een feest nooit een nieuw recept of een nieuwe kookstijl te proberen – er kan zo veel misgaan! Dit is wellicht niet het moment om avontuurlijk te zijn. Houd het bij bekende opties waarvan u weet dat ze bij de meeste gasten in de smaak zullen vallen.

Houd rekening met alle voedselallergieën en -intoleranties en eetgewoontes van uw gasten, zodat iedereen kan genieten. De letter 'V' aan het eind van een recept geeft aan dat het vegetarisch is. De afkorting 'Veg' betekent dat het recept vegan of veganistisch is, of kan worden bereid met alleen plantaardige ingrediënten. Voor wie coeliakie heeft of gluten wil vermijden, geeft 'GV' aan het eind van een recept aan dat het glutenvrij is of glutenvrij kan worden bereid, door bijvoorbeeld pasta of brood zonder gluten te gebruiken of door sojasaus te vervangen door tamari. Controleer altijd het etiket van kazen en bewerkte voedsel zoals kant-en-klare sauzen,

zodat u zeker weet dat ze binnen het dieet van uw gasten passen.

Voedsel voor velen

Het zou vervelend zijn als er te weinig eten en/of drinken is. De derde regel is dan ook dat u voor genoeg hapjes zorgt – inslaan voor een feest is geen moment voor zuinigheid! Overhouden is beter dan er halverwege het festijn achter komen dat er niet genoeg lekkers is. Sommige recepten zijn echter geschikter voor kleine groepen omdat ze op het laatste moment nog veel bereidingstijd vergen.

Ervaren cateraars gaan ervan uit dat de gemiddelde gast in het eerste uur op een feest vijf tot zeven hapjes eet, en twee tot vier in het uur daarna. Houdt u dus een korte receptie van slechts een uur, reken dan vier tot zeven hapjes per persoon. Maar serveert u de hapjes voorafgaand aan een uitgebreid diner, dan zou vier per persoon voldoende moeten zijn. Tel er voor langere bijeenkomsten altijd twee tot vier hapjes

Een tafel vol heerlijke hapjes is een geweldige manier om uw gasten feestelijk te onthalen.



gebakken & gefrituurde hapjes

Deze krokante hapjes zijn heerlijk en gemakkelijk te serveren. Het meeste werk kunt u van tevoren doen, zodat u het eindresultaat alleen nog even hoeft te frituren of in de oven op te warmen. Serveer deze hapjes knapperig, maar niet te vet, dus bak ze in flink wat goed hete olie en laat ze voor het serveren uitlekken op keukenpapier.



frittatapuntjes met courgette, geitenkaas & munt

voor variaties zie blz. 43

Zorg dat u niet te veel kaas toevoegt aan de frittata, anders plakt hij vast aan de pan.

2-3 el zonnebloemolie	6 eieren, losgeklopt	2 el gehakte verse muntblaadjes
1 teentje knoflook, geperst, of 1 kleine ui, in dunne ringen	50 g geitenkaas, in blokjes 50 g versgeraspte Parmezaanse kaas	4 el olijfolie zeczout en versgemalen zwarte peper
4 courgettes, in dunne plakken		

Verhit de zonnebloemolie met de knoflook of ui 3-4 minuten in een pan, tot de knoflook goudbruin wordt of de ui zacht is. Doe de courgette erbij en zorg dat de groente rondom met de olie wordt bedekt. Voeg zout en peper toe en bak onder regelmatig keren circa 8 minuten, tot de groente gaar en lichtbruin is. Roer het courgettemengsel door het losgeklopte ei en voeg de geitenkaas, Parmezaanse kaas, munt en zout en peper toe.

Verhit de olijfolie in een grote, ondiepe pan en schenk het eimengsel erin. Schud de pan, zodat het mengsel goed wordt verdeeld, en werk gaandeweg het vloeibare ei naar het midden toe. Beweeg de pan om aanbranden te voorkomen en bak tot de onderkant bruin en stevig is. De hoeveelheid tijd die het bakken van een frittata in beslag neemt, is afhankelijk van de dikte en de pan die u gebruikt. Keer de frittata door een groot deksel of bord op de pan te leggen en het geheel voorzichtig om te draaien. Zet de pan weer op het vuur en schuif de frittata voorzichtig (met de ongebakken kant onder) terug in de hete pan. Bak hem nog even tot de onderkant goudbruin en stevig is. Schuif de frittata op een schone plank of een groot bord en snijd hem in 20 puntjes. Serveer warm of koud.

Voor 20 stuks

V gebruik vegetarische kaas, GV



varianties

frittatapuntjes met courgette, geitenkaas & munt

zie het basisrecept op blz. 24



frittatapuntjes met snijbiet, geitenkaas & munt

Voeg 100 g gekookte en grof gehakte snijbiet toe met het losgeklopte ei, in plaats van de courgette. **V, GV**

frittatapuntjes met spinazie, geitenkaas & munt

Voeg 100 g gekookte en grof gehakte spinazieblaadjes toe aan het losgeklopte ei, in plaats van de courgette. **V, GV**

frittatapuntjes met erwten, geitenkaas & munt

Voeg 100 g gekookte erwten toe aan het losgeklopte ei, in plaats van de courgette. **V, GV**

frittatapuntjes met courgette, geitenkaas, munt & prosciutto

Voeg 4 plakken prosciutto, fijngehakt, toe aan het losgeklopte ei om de frittata een extra hartige vleessmaak te geven. **GV**

frittatapuntjes met courgette, mozzarella & munt

Vervang de geitenkaas door 50 g in blokjes gesneden mozzarella. **V, GV**

V gebruik vegetarische kaas

uit de oven

Deze heerlijke hapjes in dit hoofdstuk komen allemaal uit de oven. Er is voor ieder wat wils, van miniquiches tot pizzetta's. De meeste recepten zijn eenvoudig te bereiden, zoals de krielaardappels, terwijl andere meer expertise en inspanning vergen, zoals de soesjes, maar die zijn de extra moeite meer dan waard en u kunt ze – zoals de meeste hapjes in dit hoofdstuk – van tevoren bereiden.



mini-volkorenquiches met zalm

voor variaties zie blz. 143

Deze overheerlijke lichte quiches kunt u van tevoren bereiden en zowel warm als koud serveren. Gebruik naar wens kant-en-klaar bladerdeeg.

voor het deeg

80 g plantaardige margarine, plus
extra voor het invetten

200 g volkorenmeel, plus extra
voor het bestuiven

1 tl zeezout

voor de vulling

150 g broccoli, in roosjes van
2,5 cm

150 g groene asperges,
in stukken van 5 cm lang

6 grote scharreleieren

1 dl volle melk

1 el fijgehakte verse dille, plus
extra voor het garneren

1 el fijgehakte bladpeterselie

250 g warmgerookte zalm, in
grove stukken

100 g gekookte erwten

3 lente-uien, in dunne ringetjes
zeezout en versgemalen zwarte
peper

Vet 10 quichevormpjes van 6 cm doorsnee in, bestuif ze met meel en zet apart. Doe de margarine, het meel en zout in een keukenmachine en meng op de pulseerstand tot het mengsel op grove broodkruimels lijkt. Voeg 80 ml koud water toe en meng op de pulseerstand tot er een zacht deeg ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg ten minste 15 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestuif het werkvlak met meel en rol het deeg uit tot een dikte van circa 4 mm. Snijd met een deegsnijder rondjes uit het deeg die 3-4 cm groter zijn dan de vormpjes. Rol de afsnijdsels opnieuw uit tot alle deeg is gebruikt. Bekleed de vormpjes met het deeg en druk het rondom goed aan. Prik met een vork rondom gaatjes in het deeg, bekleed elk vormpje met een stuk bakpapier en vul met bakbonen of rauwe rijst. Zet ze op een bakplaat, bak 8-10 minuten, til dan het bakpapier met de bonen of rijst eruit en bak nog 5 minuten. Haal uit de oven en laat afkoelen. Verlaag de oventemperatuur naar 180 °C.



Hang voor de vulling een stoommandje boven een pan met kokend water. Doe de broccoli en asperges in het mandje, stoom 5 minuten en laat uitlekken en afkoelen.

Klop de eieren in een kom met de melk en kruiden en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de broccoli en asperges over de vormpjes met deeg. Verdeel de vlokken zalm erover en bestrooi met de erwten en lente-ui; zorg dat elk quichevormpje gelijkmatig is gevuld. Schenk het ei-melkmengsel in de quichevormpjes tot de vulling volledig is bedekt. Bak 30-35 minuten, tot het ei net is gestold. Snijd met een scherp mes overtollig deeg langs de randen af en laat de quiches afkoelen tot ze nog net warm zijn. Haal ze uit de vormpjes en garneer met dille.

Voor 10 stuks

GV gebruik glutenvrij meel

sesamcrackers met baba ganoush

voor variaties zie blz. 150

Deze knapperige crackers zijn echt fantastisch. Heerlijk met baba ganoush en kaas, maar ook zonder beleg niet te versmaden.

300 g bloem, plus extra voor het bestuiven

1½ tl zeezout

2 tl kristalsuiker

75 ml extra vergine olijfolie

1,5 dl koud water

75 g sesamzaad

baba ganoush (zie blz. 66) voor het serveren

Verwarm de oven voor op 190 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet apart. Meng de bloem, het zout en de suiker in een middelgrote kom. Voeg de olijfolie en het water toe en meng met een spatel tot een zacht, nog enigszins plakkerig deeg. Het deeg moet aanvoelen alsof u het zo kunt uitrollen; voeg extra bloem toe als het nog te plakkerig is. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 15 minuten rusten op kamertemperatuur.

Verdeel het deeg in twee porties en leg een helft op een met bloem bestoven vel bakpapier. Bestuif het deeg én een deegroller met bloem en rol het deeg uit tot circa 4 mm dik. Bestrooi het deeg volledig met de helft van het sesamzaad en druk dat met de deegroller goed in het deeg zodat het blijft plakken. Herhaal met de andere helft van het deeg. Snijd het deeg met een pizzasnijder in vierkantjes van 5 x 5 cm en leg ze voorzichtig op de bakplaat (wellicht is het nodig om ze in porties te bakken). Prik de vierkantjes op meerdere plaatsen in met een vork, om te voorkomen dat ze te veel opbollen, en bak ze circa 12 minuten, tot de randjes goudbruin zijn. Controleer na circa 5 minuten of het deeg opbolt en prik het zo nodig opnieuw in met een vork. Zet de oven uit en laat de crackers er nog 5-6 minuten in staan,



zodat de bovenkant goudbruin kan worden. Haal de bakplaat uit de oven en laat de crackers 10-15 minuten liggen om knapperig te worden. Serveer met baba ganoush of bewaar tot gebruik in een luchtdicht afgesloten bak.

Voor circa 75 stuks

V, Veg, GV gebruik glutenvrije bloem

mini-volkorenquiches met zalm

zie het basisrecept op blz. 120

mini-volkorenquiches met makreel

Gebruik 200 g gerookte makreel zonder vel in plaats van de warmgerookte zalm.

mini-volkorenquiches met zalm & sperziebonen

Gebruik 150 g gekookte sperziebonen, in stukjes van 2,5 cm, in plaats van de asperges.

mini-volkorenquiches met zalm & mais

Vervang de erwten door 100 g gekookte mais.

kleine volkoren-boterquiches met zalm

Gebruik 80 g boter in plaats van de plantaardige margarine.

mini-volkorenquiches met zalm & dragon

Gebruik 1 el gehakte verse dragon in plaats van de dille.



GV gebruik glutenvrije bloem