



16 stuks

Dadelsnoepjes

Ingrediënten:

- 125 gram dadels,
- 100 gram walnoten (50 gram voor de snoepjes + 50 gram om doorheen te rollen),
- ½ tl vanille (van een vanillestokje)

Bereiding:

Maal de walnoten fijn in een keukenmachine. Haal er ongeveer 50 gram uit, omdat je die straks nodig hebt. Voeg de dadels en vanille toe en maal deze fijn. Rol er balletjes van en rol ze door de fijngemalen walnoten om het af te maken. Zet de dadelballetjes 15 minuten in de koelkast

Tip:

Je kunt deze balletjes invriezen en eruit halen als je deze als tussendoortje wilt eten.



1 persoon

Speltcracker met spiegelei en rauwe ham

Ingrediënten:

- *4 groene aspergetips*
- *25 g boter*
- *1 ei*
- *1 ambachtelijke speltcrackers*
- *25 g tapenade van zongedroogde tomaten*
- *2 plakken gegrilde aspergeham*

Bereiding:

Breng een pan met water aan de kook en kook de aspergetips in 2 min. beetgaar (blancheren). Spoel af onder koud stromend water. Smelt de boter in een grote koekenpan en bak het ei als een spiegelei. Bestrijk de speltcrackers met een dun laagje tapenade, beleg met een plak ham, 2 aspergetips en je gebakken eitje. Bestrooi met (versgemalen) peper en zout.