

Soirée chez Domy

Van eten moet je genieten, je moet het delen en er een feestje van maken.

Op een verjaardag, een filmavond, een Tapasavond of een avond met vrienden, kleine hapjes zijn altijd een succes en een plezier.

Soirée chez Domy, is een verzameling van recepten van hapjes.

Van mooie verrines, simpele tapas, feestelijke amuses tot koude wraps en lekkere kleine gerechten.

Zorg voor verse ingrediënten, een mooie presentatie en heel veel liefde!

Dat is een garantie voor succes!

Veel kookplezier,

·Dominique Lucquedey

Verrines



Verrine Caesar salade



Rooster de boterhammen in de broodrooster of in een koekenpan, goudbruin. Halveer een knoflook teentje en wrijf er de boterhammen mee en snijd ze in driehoeken.

Snijd de lente uitjes in ringetjes, rasp de kaas en pers een knoflook teentje fijn.

Kook de eieren hard, in water met zout, 9 minuten.

Laat ze afkoelen in koud water, pel ze af en prak ze met een vork. Snijd de sla in reepjes.

Breng de kipfilets op smaak met peper en zout.

Verwarm een beetje olijfolie in een koekenpan en bak de kipfilets, 15 minuten.

Snijd ze in heel kleine blokjes.

Meng de mosterd met de mayonaise, het geperst knoflook teentje, de geraspte kaas en breng op smaak met peper en zout.

Doe een paar kipfilet blokjes op de bodem van een glas.

Verdeel 2 lepels dressing erop.

Verdeel wat klein gesneden sla blaadjes, 2 lepel dressing en een paar kipfilet blokjes erop.

Strooi wat gekookte eieren bovenop en lente uitjes. Zet een uur in de koelkast en serveer met een driehoek brood of met Parmezaans tuiles erop.

Ingrediënten

- 2 kipfilets
- Handje vol sla
- 2 lente uitjes
- 8 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel Dijon mosterd
- 50 g kaas
- 1 eetlepel Citroensap
- Peper en zout
- 4 boterhammen
- 2 knoflook teentjes
- 2 eieren
- olijfolie
- Parmezaanse tuiles

Scampi spiesjes met Bourbon-vanille dipsaus



Kook de garnalen in ruim water tot ze rood worden.

Pel ze af en reserveer ze in een bak.

Snijd de peper in ringetjes.

Hak peterselie en knoflook fijn.

Meng samen olie, knoflook, peper en peterselie.

Breng op smaak met peper en zout.

Meng nu de dressing met de garnalen, dek het bakje met folie af en zet het in de koelkast, minimaal 3 uur.

Klop de yoghurt met de mayonaise, de honing, de mosterd, de bourbon en de vanille.

Breng goed op smaak met peper en zout.

Vul de verrines (kleine glaasjes) met de dipsaus (3/4 vol) en zet ze in de koelkast.

Rijg de garnalen op de cocktailprikkers (2 per spiesje).

Verwarm een grillpan (of een koekenpan) en bak de spiesjes 5 minuten, met stukjes peper en knoflook erop.

Zet 2 spiesjes op een verrine per persoon.

Ingrediënten

- 4 reuzen garnalen per persoon
- 1 Spaanse peper zonder pit
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel peterselie
- Peper en zout
- Cocktail prikkers

Voor de dipsaus:

- 4 eetlepels yoghurt
- 4 eetlepels mayonaise of yononaise
- 1/2 theelepel vanille extract
- 1 theelepel bourbon
- 1/2 theelepel mosterd
- 1/2 theelepel honing
- Peper en zout

Verrine met Surimi en appel



Ingrediënten

- 175 ml crème fraîche
- 1 pakje Surimi (Krabsticks)
- 1 appel
- 1 kleine sjalot
- Peper en zout
- Verse peterselie

Snijd de Surimi in kleine blokjes maar bewaar 6 sticks.

Snijd ongeveer de 6 Surimi sticks in plakjes voor de garnering.

Snijd de appel in kleine blokjes.

Snijd de sjalot fijn.

Hak 2 theelepels peterselie en bewaar een paar blaadjes voor de garnering.

Klop de crème fraîche stijf en luchtig en breng op smaak met peper en zout.

Voeg de sjalot, 1/4 van de Surimi, de peterselie en de appel toe en meng ze voorzichtig met de opgeklopte crème fraîche.

Schep of spuit 2 theelepels van de crème fraîche in een glas.

Schep er een theelepel Surimi blokjes over.

Garneer met een paar plakjes Surimi en een blaadje peterselie.

Dek de verrines met folie en zet ze in de koelkast, 3 uur.

Verrine Océane



Snijdt de zalm in reepjes.
Meng de zalm met dille en zet in de koelkast.
Breng op smaak met wat peper.
Prak de avocado met een vork tot een puree.
Klop de crème fraîche stijf.
Voeg de mascarpone toe en klop het mengsel een paar seconden.
Voeg het sap en de rasp van de Citroen.
Breng goed op smaak met peper en zout.

Leg 2 theelepels avocado op de bodem van het glaasje.
Leg nu 1 theelepel zalm erop.
Leg nog 2 theelepels van het mascarpone mengsel erop.
Leg een toefje zalm en een garnaal als garnering erop.
Zet de verrines, afgedekt, in de koelkast tot gebruik.

Ingrediënten

- 1 pakje gerookte Zalm
- 1 theelepel dille
- 1 avocado (goed rijp)
- 100 g mascarpone
- 100 ml crème fraîche
- Peper en zout
- Een bakje garnalen om te versieren
- 1 theelepel rasp van Citroen
- 1 theelepel sap van Citroen