



Menuplanner	6	Paris-Brest met roomkaaspesto, geroosterde groente en spek	82
Ingrediënten	10	Miniverrassingsbroodjes	84
Keukengerei	12	Minicakejes van tomaten, courgette en bacon met gruyère en kruiden	86
Bechamelsaus maken	14	licht & fris	88
Soesjesdeeg maken	15	Gazpacho	90
Gekartelde dumplings maken	16	Tom yam met kip en shiitakepaddenstoelen	92
Gekrulde dumplings maken	17	Shots van avocado en appel	94
		Tartaar van tonijn en avocado	96
		Rundercarpaccio met rucolapesto	98
		Erwtenpuree met gebakken sint-jakobsschelpen	100
		Gravad lax met mosterddillesaus op knäckebröd	102
		Rolletjes van koude honingeend, lente-ui en komkommer met hoisinsaus	104
		Spring rolls met garnalen en groenten, en rijstazijndipsaus	106
		Maki sushi met groente, garnalen en zalm	108
		Har kau (dim sums met gestoomde garnalen)	110
		Gyoza	112
		Ganzenleverpaté met speculaas	114
		spiesen & lolly's	116
		Garnalen- en pancettaspiesen met aioli	118
		Teriyakispiesen	120
		Minikipspiesen met satésaus	122
		Minilamskofita met komkommerraita	124
		Kleverige sesamkipspiesen	126
		Geitenkaaslolly's	128
		zoetigheid & cocktails	132
		Citroencheesecakeballetjes	132
		Tiramisu met amaretti	134
		Ananasreepjes met limoenvanillesiroop	136
		Minichurro's met warme chocoladechilidip	138
		Zoete filorolletjes met amandelen en rozenwater	140
		Chocoladefondue met fruit	142
		Cakepops	144
		Soesjes met een crème van chocolade en honeycomb	146
		Minipavlova's met vanillecrème, passievrucht en frambozen	148
		Zoete minibeignets	150
		Cocktails	152
		Cocktails zonder alcohol	154
		woordenlijst	156
		index	158
dipsauzen & toast	18		
Hummus met pitabrood en groenten	20		
Guacamole en tomatensalsa met tortillachips	22		
Taramata	24		
Tapenade met geroosterd stokbrood	26		
Fondue van vacherin Mont d'Or met aardappelen in parmaham en koude hapjes	28		
Blini's met gerookte zalm en roomkaas	30		
Geroosterde brioche met gebakken ganzenlever en passievruchtsaus	32		
Zandkoekjes met Parmezaanse kaas	34		
Sigaren van filodeeg en parmaham	36		
Brood van kastanjemeel en pecannoten met ganzenleverpaté en tomatenchutney	38		
frituren, roosteren & grillen	40		
Gegrilde asperges met een saus van knoflook, citroen en Parmezaanse kaas	42		
Spaanse tortillablokjes	44		
Minikipkroketjes	46		
Gefrituurde macaroniballetjes met kaas en tomaat	48		
Rijstballetjes met mozzarella en tomaat	50		
Gefrituurde tofupuntjes met sesamzaad en pruimensaus	52		
Pakora's van wortel, courgette en spinazie	54		
Garnalen- en inktvisballetjes in een amandeljasje	56		
Miniloempia's met eend	58		
Zeevruchtentempura met wasabimayonaise	60		
Gezouten kabeljauwbeignets	62		
Lichtgezouten chips van biet, wortel en pastinaak	64		
petits fours & broodjes	66		
Filodriehoekjes met feta en spinazie	68		
Filotaartjes met zalm, asperges en blauwe schimmelkaas	70		
Kleine taartjes met gekonfijte cherrytomaatjes en crème van dijonmosterd	72		
Palmiers met tomaten, olijven en ansjovis	74		
Pissaladiërvierkantjes	76		
Minisaucijzenbroodjes	78		
Minipizza's	80		



picknick

- Hummus met pitabrood en groenten (20)
- Zandkoekjes met Parmezaanse kaas (34)
- Spaanse tortillablokjes (44)
- Lichtgezouten chips van biet, wortel en pastinaak (64)
- Pissaladiërvierkantjes (76)
- Minisaucijzenbroodjes (78)
- Minipizza's (80)
- Miniverrassingsbroodjes (84)
- Minicakejes van tomaten, courgette en bacon met gruyère en kruiden (86)
- Gazpacho (90)
- Ananasreepjes met limoenvanillesiroop (136)
- Zoete filorolletjes met amandelen en rozenwater (140)
- Chocoladefondue met fruit (142)

kinderfeestje

- Sigaren van filodeeg en parmaham (36)
- Spaanse tortillablokjes (44)
- Minikipkroketjes (46)
- Gefrituurde macaroniballetjes met kaas en tomaat (48)
- Lichtgezouten chips van biet, wortel en pastinaak (64)
- Pissaladiërvierkantjes (76)
- Minisaucijzenbroodjes (78)
- Minipizza's (80)
- Cakepops (144)
- Zoete minibeignets (150)
- Roze limonade (154), Aardbeienmilkshake, Mangolassi (155)

snel

- Hummus met pitabrood en groenten (20)
- Guacamole en tomatensalsa met tortillachips (22)
- Taramata (24)
- Tapenade met geroosterd stokbrood (26)
- Blini's met gerookte zalm en roomkaas (30)
- Zeevruchtentempura met wasabimayonaise (60)
- Lichtgezouten chips van biet, wortel en pastinaak (64)
- Minisaucijzenbroodjes (78)
- Miniverrassingsbroodjes (84)
- Minicakejes van tomaten, courgette en bacon met gruyère en kruiden (86)
- Gazpacho (90)
- Tartaar van tonijn en avocado (96)
- Spring rolls met garnalen en groenten, en rijstzajndipsaus (106)
- Geitenkaaslolly's (128)
- Ananasreepjes met limoenvanillesiroop (136)
- Chocoladefondue met fruit (142)

cocktailparty

- Blini's met gerookte zalm en roomkaas (30)
- Geroosterde brioche met gebakken ganzenlever en passievruchtensaus (32)
- Sigaren van filodeeg en parmaham (36)
- Rijstballetjes met mozzarella en tomaat (50)
- Filotaartjes met zalm, asperges en blauwe schimmelkaas (70)
- Shots van avocado en appel (94)
- Tartaar van tonijn en avocado (96)
- Rundercarpaccio met rucolapesto (98)
- Garnalen- en pancettaspiesen met aioli (118)
- Geitenkaaslolly's (128)
- Tiramisu met amaretti (134)
- Soesjes met chocolade en honeycomb (146)
- Mojito, Bloody Mary (152), Buck's fizz, Sea breeze (153)
- Granita van wortel en limoen, Mango- en passievruchtspritzer (154), Ananas- en appelcooler (155)

feest

- Blini's met gerookte zalm en roomkaas (30)
- Sigaren van filodeeg en parmaham (36)
- Minikipkroketjes (46)
- Pakora's van wortel, courgette en spinazie (54)
- Garnalen- en inktvisballetjes in een amandeljasje (56)
- Miniloempia's met eend (58)
- Filotaartjes met zalm, asperges en blauwe schimmelkaas (70)
- Minipissaladières (76)
- Minisaucijzenbroodjes (78)
- Minipizza's (80)
- Garnalen- en pancettaspiesen met aioli (118)
- Teriyakispiesen (120)
- Minilamskofta met komkommerraita (124)
- Tiramisu met amaretti (134)
- Soesjes met een crème van chocolade en honeycomb (146)
- Minipavlova's met vanillecrème, passievrucht en frambozen (148)
- Bloody Mary (152), Buck's fizz (153)
- Mango- en passievruchtspritzer (154), Ananas- en appelcooler (155)

avondje thuis

- Hummus met pitabrood en groenten (20)
- Guacamole en tomatensalsa met tortillachips (22)
- Taramata (24)
- Tapenade met geroosterd stokbrood (26)
- Blini's met gerookte zalm en roomkaas (30)
- Zandkoekjes met Parmezaanse kaas (34)
- Spaanse tortillablokjes (44)
- Miniloempia's met eend (58)
- Filodriehoekjes met feta en spinazie (68)
- Maki sushi met groente, garnalen en zalm (108)
- Har kau (dim sums met gestoomde garnalen) (110)
- Gyoza (112)
- Garnalen- en pancettaspiesen met aioli (118)
- Minichurro's met warme chocoladechilidip (138)
- Soesjes met een crème van chocolade en honeycomb (146)
- Minipavlova's met vanillecrème, passievrucht en frambozen (148)
- Chocoladefondue met fruit (142)
- Mojito, Piña colada (152)
- Mango- en passievruchtspritzer (154), Aardbeienmilkshake (155)





Blini's met gerookte zalm en roomkaas

Keukengerei

elektrische handmixer
spatel
grote koekenpan of
grillpan

Van de visboer

100 g gerookte zalm
1 klein potje viskuit

Van de groenteboer

sap van ½ citroen
¼ bosje dille, om te garneren

Van de supermarkt

65 g volkorenbloem
65 g bloem
1 tl fijne kristalsuiker
snufje zout
1 tl bakpoeder
1 ei, gesplitst
175 ml melk

2 el boter, gesmolten
zonnebloemolie of plantaardige
olie, om in te bakken
150 g roomkaas

① mengen

Meng in een grote kom de beide soorten bloem, de suiker, het zout en de bakpoeder. Voeg de eidooier samen met de melk en de gesmolten boter toe, en meng goed tot een glad deeg. Klop het eiwit stijf in een andere kom en spatel het door het deeg.



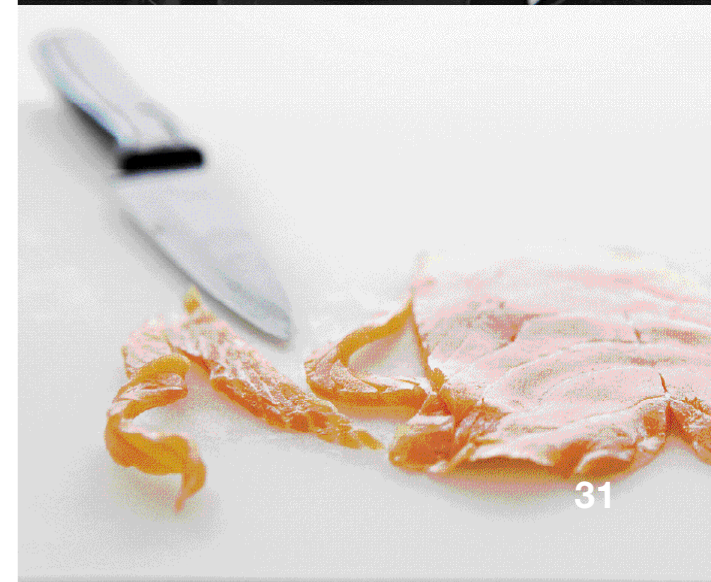
② bakken

Zet een grote koekenpan met olie op het vuur (of gebruik een gladde grillpan). Giet met een eetlepel hoopjes beslag in de pan en bak deze 2 tot 3 minuten, of totdat je belletjes op de bovenkant ziet. Draai de blini's om en bak ze vervolgens in ongeveer 1 minuut goudbruin.



③ snijden

Snijd de zalm in reepjes en draai deze in elkaar tot rozetjes. Klop de roomkaas samen met het citroensap glad. Lepel wat roomkaas boven op elke blini en leg er wat zalm en viskuit op. Garneer met kleine takjes dille.





Filodriehoekjes met feta en spinazie

Van de groenteboer

1 ui, fijngehakt
250 g babyspinazie, grof gehakt
sap van ½ citroen

Van de supermarkt

2 el boter, plus 150 g boter, gesmolten, om te bestrijken
200 g feta
½ tl gemalen nootmuskaat
versgemalen zwarte peper
6 vellen filodeeg
3 el sesamzaadjes

Keukengerei
bakkwastje
bakpapier



① fruiten

Smelt in een hapjespan 2 eetlepels boter op middelhoog vuur en fruit de ui totdat deze zacht en gekleurd is. Draai het vuur hoog en voeg de spinazie toe. Bak totdat deze geslonken is en voeg dan het citroensap toe. Laat het spinaziemengsel in een zeef boven een kom uitlekken en afkoelen. Knijp overtollig vocht uit de spinazie.



② verkrumelen

Verkrumel de feta en voeg die met de nootmuskaat toe aan het spinaziemengsel. Roer alles goed door elkaar. Bestrooi met wat versgemalen zwarte peper.



③ vouwen

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Leg een vel filodeeg op het werkoppervlak, bestrijk dit met gesmolten boter en leg er nog een vel bovenop. Snijd in repen van 5 × 12 centimeter. Bestrijk het filodeeg licht met gesmolten boter en leg een eetlepel van het feta- en spinaziemengsel in een hoek van het vel. Vouw het vel dicht in de vorm van een driehoek en blijf de driehoek omvouwen tot je het eind van de reep bereikt. Bestrijk de buitenkant met nog meer boter, besprenkel met wat sesamzaadjes en leg de driehoekjes op een bakblik bedekt met bakpapier. Bak ze in 10 tot 15 minuten goudbruin.





Keukengerei
soeplepel

Tom yam met kip en shiitakepaddenstoelen

Van de slager

1 grote kippenborst, gekookt

Van de groenteboer

2 takjes citroengras
5 sjalotjes
4 teentjes knoflook
2,5 cm gemberwortel
2-3 rode pepers
4 rijpe tomaten

3 limoenen

150 g shiitake zonder steel
korianderkers, om te garneren

Van de supermarkt

1,5 l kippenbouillon
2 tl palmsuiker of lichtbruine
basterdsuiker
2 el vissaus

Van de toko

20 g korianderwortel
4 blaadjes djeroek poeroet
(limoenblaadjes)

① kneuzen

Verwijder de uiteinden van de takjes citroengras en kneus ze. Hak de sjalotjes, knoflook, gember, rode pepers, korianderwortel en tomaten grof. Pers de limoenen uit en zet het sap apart. Snijd de gekookte kippenborst in kleine blokjes.



② zachtjes koken

Verhit in een grote pan de kippenbouillon met het citroengras, de grof gehakte groenten en de djeroek poeroetblaadjes. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 25 tot 35 minuten zachtjes koken. Voeg dan de palmsuiker, de vissaus en het limoensap toe. Breng op smaak met zout en peper. Giet of schep de bouillon door een zeef in een schone pan.



③ in plakjes snijden

Snijd de shiitake in dunne plakjes, voeg ze toe aan de bouillon en laat het geheel nog 5 minuten koken. Voeg de blokjes kip toe, schep de soep in kleine kommen en garneer met korianderkers.





Teriyakispiesen

Van de slager

500 g runderlende

Van de groenteboer

2,5 cm gemberwortel, geraspt
en sap eruitgeknepen en
opgevangen
4 teentjes knoflook, gepureerd

Van de supermarkt

80 ml mirin (Japanse kookwijn)
100 ml sojasaus
50 g bruine suiker
1 tl sesamolie
versgemalen zwarte peper

Keukengerei

bamboespiesen,
geweekt
grillpan
tang
bakkwastje

① verhitten

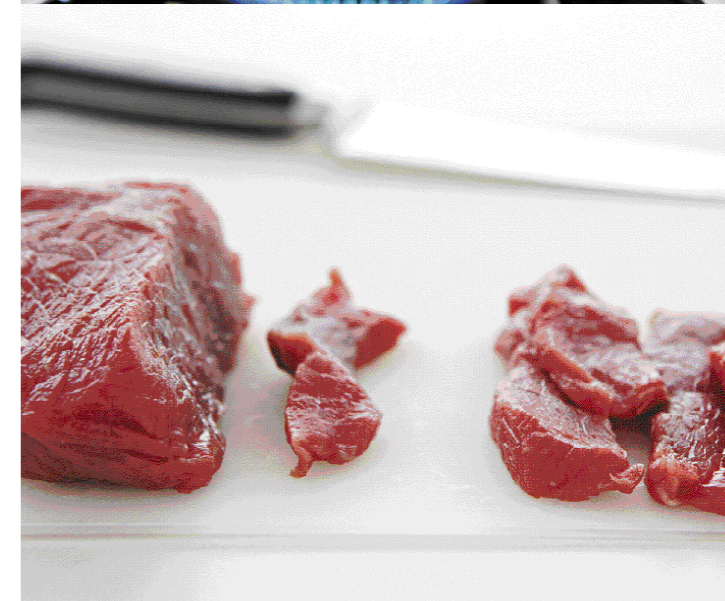
Verhit in een steelpan de mirin, sojasaus, bruine suiker en 4 theelepels water. Breng aan de kook, draai het vuur lager en laat 5 minuten zachtjes doorkoken. Haal van het vuur en laat het helemaal afkoelen.

② snijden

Snijd het vlees in reepjes en doe ze in een schaal. Giet de afgekoelde teriyakisaus en de sesamolie erover, en voeg dan het gembersap en de knoflook toe. Breng op smaak met peper. Laat 10 minuten marineren.

③ insmeren

Verhit een grillpan tot die heet is. Rijg de reepjes vlees aan de voorgeweekte spiesen en grill ze in gedeelten 1 tot 2 minuten aan elke kant, terwijl je ze ondertussen bestrijkt met de marinade.





Citroencheesecakeballetjes

Van de groenteboer

fijngeraspte schil van ½ citroen

Van de supermarkt

8 el melk
3 el agar agar-poeder (of 2 el gelatinepoeder)
200 g mascarpone
150 g roomkaas
100 g lemon curd
6 digestive biscuitjes

Keukengerei

meloenboor
keukenmachine

① mengen

Verhit de melk in een kleine steelpan en strooi de agar agar of gelatine erin. Laat die oplossen en roer goed door. Haal van het vuur en laat afkoelen. Meng in een kom de mascarpone en roomkaas, en voeg daarna de lemon curd toe. Giet het afgekoelde melkmengsel erbij en meng alles goed door elkaar. Doe het mengsel in een ondiepe schaal en laat het een nacht koel staan.



② lepelen

Doop een meloenboor in heet water en steek balletjes uit het mengsel. Leg de balletjes op een met bakpapier bekleed bakblik en laat ze weer koel staan tot gebruik.



③ verwerken

Vermaal de digestive biscuitjes in een keukenmachine tot fijne kruimels. Meng de geraspte citroenschil door de kruimels. Leg de kruimels op een bord en rol de cheesecakeballetjes erdoor.

