

# TAPAS

*gezellig samen*  
40 receptenkaarten

Haal de mediterrane sfeer in huis en geniet van het leven. Lekker lang tafelen. Vis, vlees, groenten, salade, kaas – en vergeet de heerlijke dipjes niet! Verras je vrienden en familie met je smaakvolle creaties!

## groenten, kaas en salades

- Gevulde pepertjes met mascarpone en honing
- Couscoussalade met granaatappelpitjes en munt
- Feta in verse kruidenolie
- Kerstsalade met stoofpeer
- Paddenstoelen met blauwekaasdip
- Polentakrokettjes met citroenmayonaise
- Groene asperges in bladerdeeg met basilicumsaus
- Brielolly's met honing
- Taboulehسالade
- Griekse rolletjes van komkommer
- Aardappeltortilla met rozemarijn
- Gegrilde aubergine met tomaat en feta
- Crostini met blauwe kaas, appel en walnoten
- Olijven in sinaasappel-tijmmarinade
- Knapperige rolletjes met feta en honing
- Spinazierolletjes
- Avocadosandwich met mosterdmayonaise
- Naanbrood
- Bonensalade met sugarsnaps en taugé

### uis

Gevulde courgetterolletjes  
Gebakken coquilles met pittige boter-citroensaus  
Zalmblini's met sinaasappel  
Pittige gamba's met rode peper en koriander  
Visburger met garnaltjes en avocadocrème  
Springrolls met garnalen en granaatappelpitjes  
Inktvis met aioli

### u lees

Kofta in tomatensaus  
Kippendijsaté met pittige pindasaus  
Bruschetta met ham, gorgonzola en truffelmayonaise  
Miniquiches met pancetta en groene asperges  
Griekse kipspiesjes  
Dadelspiesjes met pancetta en rozemarijn

### dipjes

Baba ganoush  
Hummus origineel recept  
Hummus met avocado  
Hummus met pompoen  
Tapenade van rode paprika  
Tzatziki  
Kaasfondue

Receptuur, foodstyling & fotografie Remke Vet,  
Floor van Dinteren (Floorabella), Aanvullende beelden shutterstock.com  
Vormgeving Studio ImageBooks.

© 2020 ImageBooks Factory BV, Veghel, www.imagebooks.nl  
Alle rechten voorbehouden.

# GEVULDE PEPERTJES

met mascarpone  
en honing





# GEVULDE PEPERTJES

met mascarpone  
en honing

Dit heb je  
nodig voor  
12 pepertjes

de pepertjes	de vulling	de garnering
12 rode Peppadew-pepertjes milde olijfolie grofgemalen peper en zeezout	200 g mascarpone 1 teentje knoflook 1 el honing	extra vergine olijfolie 2 el pijnboompitjes bosje verse oregano

## de pepertjes

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de bovenkant van de pepertjes en verwijder de zaadjes. Leg de pepertjes op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel ze met milde olijfolie. Strooi er wat grofgemalen peper en zeezout over en rooster ze 20 minuten in de oven. Haal de pepertjes uit de oven en laat ze afkoelen.

## de vulling

Doe de mascarpone in een kom. Pers de knoflook uit boven de kom en roer hem samen met de honing door de mascarpone.

## vullen en garneren

Vul de pepertjes met de mascarpone, leg ze in een kommetje en besprenkel ze met extra vergine olijfolie. Rooster de pijnboompitjes 1 minuut in een droge koekenpan en strooi ze over de pepertjes. Garneer het gerecht met verse oregano.





# COUSCOUS SALADE

met granaatappelpitjes  
en munt



# COUSCOUS SALADE

met granaatappelpitjes  
en munt

Dit heb je  
nodig voor  
4 personen

600 ml  
kippenbouillon  
300 g couscous  
100 g rozijnen  
½ bosje koriander  
1 bosje verse dille

1 bosje verse munt  
50 ml extra vergine  
olijfolie  
2 teentjes knoflook  
2 limoenen  
50 ml honing

1tl komijnzaad  
100 g zwarte olijven  
1 granaatappel  
4 el pijnboompitjes  
75 g rucola

## de couscous

Breng de kippenbouillon aan de kook in een pan. Doe de couscous en de rozijnen in een kom en giet de bouillon erop. Laat de couscous 5 minuten wellen en roer hem door met een vork.

## de dressing

Hak de koriander, de dille en de helft van de munt fijn. Doe de olijfolie in een kom. Pers de knoflook boven de kom. Rasp 1 limoen boven de kom en pers het sap eruit. Voeg de honing, het komijnzaad, de olijven en de fijngehakte verse kruiden toe. Schep de dressing door de lauwwarme couscous.

## serveren

Haal de pitjes uit de granaatappel en snijd de overgebleven limoen in partjes. Rooster de pijnboompitjes 1 minuut in een droge pan. Leg de rucola op de randen van een grote schaal. Schep de couscoussalade in het midden en garneer hem met granaatappelpitjes, pijnboompitjes, limoen en blaadjes munt.



FETA

**FETA**  
in verse  
kruidenolie



**FETA**  
in verse  
kruidenolie

Dit heb je  
nodig voor  
1 potje

200 g feta  
1 takje salie  
2 takjes rozemarijn  
2 takjes tijm  
1 takje dille  
1 el rode peperbolletjes  
extra vergine olijfolie

**voorbereiden**

Snijd de feta in dobbelstenen. Hak de kruiden fijn. Kneus de rode peperbolletjes met de achterkant van een lepel of in een vijzel.

**marineren**

Leg een laagje fetablokjes in een afsluitbare pot. Bestrooi de feta met een deel van de gehakte groene kruiden en de rode peperbolletjes. Leg er feta bovenop en bestrooi dit opnieuw met kruiden en peper. Herhaal deze stappen tot de pot vol is. Giet de olijfolie erbij tot de kaas onder staat. Laat het geheel minstens 2 uur in de koelkast marineren.



**KERST  
SALADE**  
met stoofpeer



# KERST SALADE

met stoofopeer

Dit heb je  
nodig voor  
4 personen

200 g stoofoeperen  
200 ml port  
5 el bruine suiker  
1 el kaneel  
100 g walnoten  
200 g pancetta

½ komkommer  
200 g stilton  
50 ml honing  
100 ml balsamicoazijn  
1 tl gembersiroop  
peper en zeezout

300 g rucola  
extra vergine  
olijfolie  
verse tijm  
20 croutons

## de stoofoeperen

Schil de stoofoeperen en zet ze rechtop in een pan. Doe de port, een ½ liter water, de suiker en de kaneel erbij. Leg een deksel op de pan en kook de stoofoeertjes in 30 minuten gaar op een laag vuur. Haal de peertjes uit de pan en laat ze afkoelen.

## de salade

Rooster de walnoten 2 minuten in een droge koekenpan. Snijd de pancetta in reepjes en bak deze in 5 minuten goudbruin en knapperig in een koekenpan. Snijd de komkommer in blokjes en verkruimel de stilton met je vingers. Roer de honing, de balsamicoazijn en de gembersiroop door elkaar en voeg wat grofgemalen peper en zeezout toe. Doe de rucola in een kom en schenk er een scheutje olijfolie over. Voeg de dressing, de walnoten, de pancetta, de komkommer en de stilton toe en schep alles goed door elkaar. Leg de stoofoeertjes op de salade en strooi er wat verse tijmblaadjes en croutons overheen.