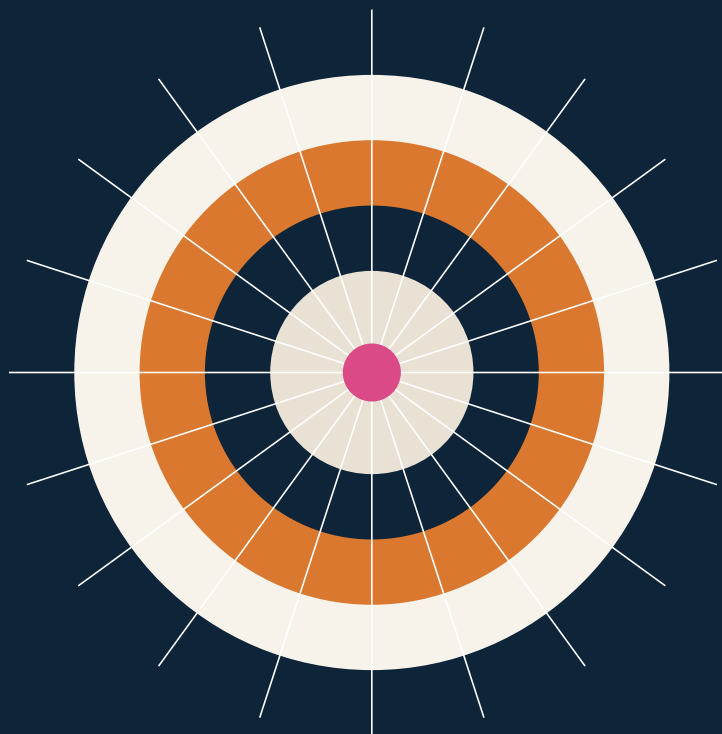


VOL IN DE ROOS

VOL IN DE ROOS

75 borrelhapjes, snacks en kleine gerechten

CHRISTEL TIMMERMANS



COLOFON

Titel: Vol in de Roos

Ondertitel: 75 borrelhapjes, snacks en kleine gerechten die altijd raak zijn

Auteur: Christel Timmermans

ISBN: 9789465546674

Uitvoering: paperback, volledig in kleur

Formaat binnenwerk: 193 x 260 mm

Eerste druk 2026

© 2026 Christel Timmermans

Alle rechten voorbehouden.

Recepturen en tijden zijn richtlijnen. Controleer vlees, gevogelte en vis altijd op veilige gaarheid en houd rekening met allergieën.

VOORWOORD

Een goede avond begint zelden met een ingewikkeld plan. Vaak begint hij met een plank op tafel, iets warm uit de oven en mensen die vanzelf nog even blijven.

Vol in de Roos is mijn verzameling van 75 borrelhapjes, snacks en kleine gerechten die precies daarvoor zijn gemaakt. Sommige staan in een kwartier op tafel, andere verdienen wat voorbereiding. Ze hebben één ding gemeen: ze zijn royaal, duidelijk en bedoeld om te delen.

De dartsamen geven het boek zijn eigen karakter, maar in de keuken draait het niet om perfectie. Proef, pas aan en serveer met plezier. Als de schaal leeg terugkomt, was de worp raak.

Veel kookplezier!

Christel Timmermans

VOORDAT JE BEGINT

WERK VEILIG

Was je handen, gebruik aparte planken voor rauw vlees en groente en maak werkvlakken direct schoon.

HEET IS ECHT HEET

Gebruik ovenwanten, zet pannen stabiel neer en vul een frituurpan nooit boven de markering.

VEILIGE GAARHEID

Gaar kip tot minimaal 75 °C in de kern. Controleer gehakt, vis en vlees zorgvuldig.

FRITUREN

Houd water uit de buurt van hete olie. Frituur in kleine porties op de aangegeven temperatuur.

ALLERGENEN

Let onder meer op gluten, melk, ei, noten, pinda, soja, sesam, vis en schaaldieren.

VOORBEREIDEN

Lees het recept volledig, zet alles klaar en plan warme hapjes vanaf het serveermoment terug.

INHOUD

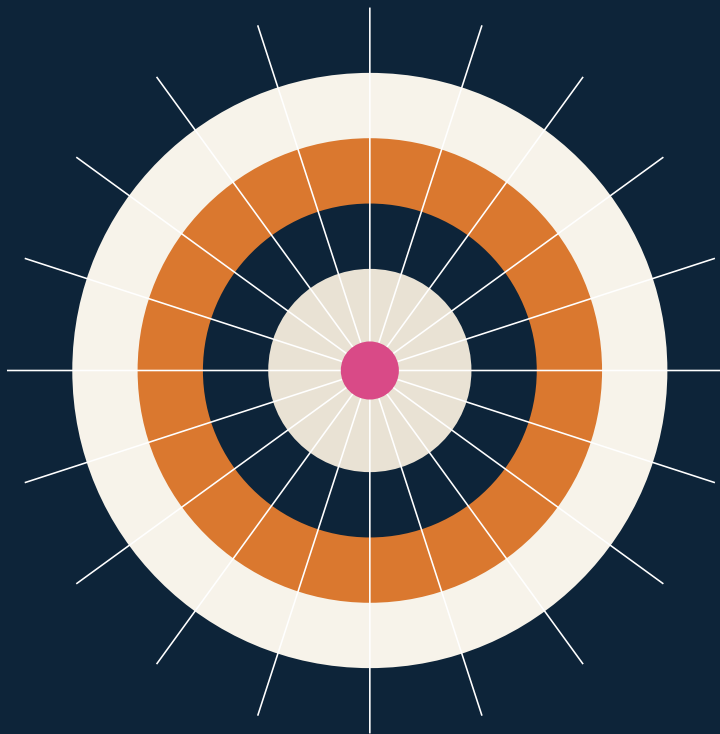
- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|-----------------------------------|
| 01 | Bruschetta-trio | 20 | Courgettefries |
| 02 | Wraprolletjes met kip en pesto | 21 | Mac-and-cheesebites |
| 03 | Smoky gevulde eieren | 22 | Krokante garnalen |
| 04 | Komkommercups met zalm | 23 | Cheeseburgersliders |
| 05 | Capreseprikkers | 24 | Pulled-chickenbuns |
| 06 | Carpacciotoastjes | 25 | Frikandelbroodjes deluxe |
| 07 | Tonijn-crostini | 26 | Minihotdogs |
| 08 | Hummuscups met knapperige groente | 27 | Steak-sandwichbites |
| 09 | Dadels met geitenkaas | 28 | Capresefocaccia |
| 10 | Roomkaasrolletjes met bieslook | 29 | Crispy-chickensliders |
| 11 | Meloen-parmahamspiesjes | 30 | Gehaktbalbroodjes |
| 12 | Kaasplankbites | 31 | Falafelpita's |
| 13 | Pulled-chickenbitterballen | 32 | Croque-monsieurfingers |
| 14 | Mozzarellasticks | 33 | Loaded fries met cheddar en bacon |
| 15 | Cornflakes-kipnuggets | 34 | Loaded zoete-aardappelfriet |
| 16 | Jalapeno poppers | 35 | Nachos met gekruid gehakt |
| 17 | Krokante uienringen | 36 | Nachos met pulled chicken |
| 18 | Oude-kaaskroketjes | 37 | Groene veggie-nachos |
| 19 | Mini-loempia's | 38 | Kipquesadilla's |

INHOUD

39	Bonen-maïsquesadilla's	58	Miniquiches spinazie-feta
40	Pizza-nachos	59	Auberginepizzatjes
41	Knoflookbrood met kaas	60	Crispy tofu met sweet chili
42	Flammkuchenbites	61	Falafelbites
43	Mini-plaatpizza salami	62	Geitenkaaspakketjes
44	De warme borrelplank	63	Maïscribjetjes
45	Sticky chickenwings	64	Krokante kikkererwten
46	Honey-bbq-ribbites	65	Browniebites
47	Sweet-chiligehtballetjes	66	Mini-cheesecakes
48	Kipsaté met pindasaus	67	Churrobites
49	Mini-schnitzels	68	Appeltaartrolletjes
50	Biefstukpuntjes met chimichurri	69	Stroopwafeltruffels
51	Chorizo-aardappelspiesjes	70	Chocolade-dadelbites
52	Teriyaki-kipspiesjes	71	Mini-donuts
53	Bacon-kipbites	72	Tiramisuglaasjes
54	Mini-gehtbroodjes	73	Blondiebites
55	Halloumbites met honing	74	Banaan-chocoladepakketjes
56	Buffalo cauliflower	75	Lemon bars
57	Gevulde champignons		

01 DE EERSTE WORP

Koude en snelle borrelhappen



BRUSCHETTA-TRIO

TIJD 20 min

OPBRENGST 12 stuks

INGREDIËNTEN

- 1 ciabatta
- 250 g cherrytomaten
- 1 avocado
- 125 g ricotta
- 1 teen knoflook
- basilicum
- citroen
- olijfolie

BEREIDING

- 1** Snijd het brood in twaalf schuine plakken en rooster ze krokant.
- 2** Wrijf de toast in met knoflook. Maak drie toppings: tomaat-basilicum, avocado-citroen en ricotta-peper.
- 3** Verdeel de toppings over de toast en werk af met olijfolie en basilicum.

CHRISTELS TIP

Beleg pas vlak voor het serveren; zo blijft de bruschetta krokant.



WRAPROLLETJES MET KIP EN PESTO

TIJD 15 min + koelen

OPBRENGST 20 stuks

INGREDIËNTEN

- 4 tortillawraps
- 200 g gerookte kip
- 150 g roomkaas
- 3 el groene pesto
- 1 hand rucola
- 1 geroosterde paprika

BEREIDING

- 1** Meng roomkaas en pesto en bestrijk de wraps tot aan de rand.
- 2** Verdeel kip, rucola en paprika erover en rol stevig op.
- 3** Koel de rollen 30 minuten en snijd ze met een scherp mes in plakken.

CHRISTELS TIP

Zet elk rolletje vast met een kleine prikker.



SMOKY GEVULDE EIEREN

TIJD 25 min

OPBRENGST 12 halve eieren

INGREDIËNTEN

- 6 eieren
- 3 el mayonaise
- 1 tl mosterd
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- bieslook
- zout en peper

BEREIDING

- 1** Kook de eieren hard, laat schrikken en pel ze.
- 2** Halveer de eieren. Prak de dooiers met mayonaise, mosterd en paprikapoeder glad.
- 3** Spuit de vulling terug en garneer met bieslook.

CHRISTELS TIP

Een druppel hot sauce geeft extra pit.



KOMKOMMERCUPS MET ZALM

TIJD 20 min

OPBRENGST 16 stuks

INGREDIËNTEN

- 2 komkommers
- 150 g gerookte zalm
- 150 g roomkaas
- 1 citroen
- dille
- zwarte peper

BEREIDING

- 1** Snijd de komkommers in dikke plakken en hol het midden licht uit.
- 2** Meng roomkaas met citroenrasp, dille en peper.
- 3** Vul de cups en leg er een roosje zalm op.

CHRISTELS TIP

Dep de komkommer droog voordat je hem vult.



CAPRESEPRIKKERS

TIJD 15 min

OPBRENGST 16 stuks

INGREDIËNTEN

- 16 minimozzarella
- 16 cherrytomaten
- 16 basilicumblaadjes
- 2 el pesto
- 1 el olijfolie
- balsamicocrème

BEREIDING

- 1** Rijg mozzarella, basilicum en tomaat aan prikkers.
- 2** Meng pesto en olie en druppel dit over de prikkers.
- 3** Werk vlak voor serveren af met balsamicocrème.

CHRISTELS TIP

Serveer op kamertemperatuur voor de meeste smaak.