Menu van kookavond 23-09-2019

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Tapa:	Serranoham rolletjes met mozzarella
Tapa:	Gevulde eieren
Tapa:	Bruschetta met tomaten
Tapa:	Geitenkaas met rode ui hapje
Tapa:	Kip Hawaï spiesjes
Tapa:	Gevulde champignons met kerrie
Tapa:	Mini kipsaté spiesjes
Tapa:	Oreo bonbons en pindarotsjes



Serranoham rolletjes met mozzarella

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 bol mozzarella
- 80 g serranoham
- 10 tot 12 gedroogde tomaatjes
- handje vol sla
- balsamico crème

Bereidingswijze:

Snijd de bol mozzarella in plakken en daarna in 2 of 3 repen. Snijd de plakken serranoham door de lengte doormidden. Leg een stukje mozzarella aan het begin van een plakje parmaham.

Leg er een plukje sla en een gedroogd tomaatje erbij. Rol ze op en leg ze op een bord. Je kunt het serveren als amuse, borrelhapje of een paar op een bordje als voorgerechtje. Trek wat strepen balsamico crème er over heen.



Gevulde eieren

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 2 eetl. mayonaise
- 2 eetl. yoghurt
- 2 theel. mosterd
- snufje paprika poeder
- snufje kerriepoeder
- verse bieslook
- spuitzak

Bereidingswijze:

Kook de eieren in ca 10 minuten hard. Spoel ze af onder koud water zodat ze schrikken. Pel de eieren en snijd ze doormidden. Haal het eigeel met een vorkje of mesje er uit en doe dit in een kommetje. Prak dit met een vork zo fijn mogelijk.

Voeg de mayonaise, yoghurt, mosterd, paprikapoeder en kerriepoeder toe en meng goed door elkaar. Doe het mengsel in een spuitzak en maak mooie toefjes in de eiwitten. Bestrooi met wat bieslook.



Bruschetta met tomaten

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 (stok)brood (8 sneetjes)
- 4 tomaten van goede kwaliteit
- 1 teen knoflook
- verse basilicum
- peper
- zout
- olijfolie

Bereidingswijze:

Vul een kom met kokend heet water. Snijd met een mes een kruis aan de onderkant van de tomaten. Leg de tomaten een minuutje in het water en spoel ze af moet koud water. Als het goed is moet nu het velletje makkelijk te verwijderen zijn. Snijd ook het waterige gedeelte met de zaadjes er uit en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Doe de stukjes tomaat in een kom en voeg een klein beetje olijfolie toe.

Hak de basilicum fijn en schep door de tomaten. Breng het tomatenmengsel op smaak met een snufje peper en zout. Je kunt het bruschetta mengsel meteen gebruiken of afgedekt in de koelkast laten marineren (hele nacht kan ook) voor een intensere smaak.

Snijd het brood in plakken en bestrijk aan beide kanten met een beetje olijfolie. Grill het brood aan beide kanten in een grillpan (of oven) knapperig. Wrijf met een teentje knoflook over de bovenkant van de knapperige broodjes. Leg ze op een bord en schep de bruschetta topping er over. Garneer eventueel met een extra blaadje basilicum.



Geitenkaas met rode ui hapje

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 10 krokante cups (bv van jos poels)
- 75 g zachte geitenkaas met honing
- 0,5 grote rode ui
- 0,5 eetl. balsamicoazijn
- 0,5 eetl. lichte basterd suiker
- 0,5 eetl. boter
- tijm

Bereidingswijze:

Hak de ui fijn. Verhit de boter in een pan bak de ui aan. Voeg de suiker en balsamicoazijn toe en laat de ui ongeveer 10 minuutjes zachtjes bakken. Vul ondertussen de cups met de geitenkaas. Schep op ieder gevuld cupje ongeveer 1 theelepel gekarameliseerde rode ui en bestrooi met een beetje tijm. Je kunt ze koud serveren maar lauw zijn ze het aller lekkerst.



Kip Hawaï spiesjes

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 300 g kippendijen
- 250 g ananas in stukjes
- snufje oregano
- 8 plakken ontbijtspek
- bakpapier
- 16 prikkers

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 200 graden. Snijd de kip in blokjes van ca 3 x 3 cm en bestrooi met een snufje oregano. Snijd de plakken ontbijtspek een maal doormidden zodat je 16 stukken krijgt. Wikkel om elk stuk kip een stuk ontbijtspek.

Prik aan elke prikker een stuk ananas en een stuk omwikkelde kip. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak in ca 15 min gaar en krokant. Je kunt ze i.p.v. in de oven ook in de pan bakken. Ook lekker met een cocktailsausje.

Gevulde champignons met kerrie

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g grote witte champignons
- 100 g prei
- 1 theel. kerrie
- 125 ml room
- 20 g geraspte kaas (door het mengsel)
- 10 g geraspte kaas (over de champignon)
- peper
- zout
- olie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Hol de champignons uit door het steeltje volledig te verwijderen, hier gaat de vulling in. Maak de vulling door een scheutje olie te verhitten in een pan en hier de prei in te bakken. Als de prei bijna gaar is voeg je de kerrie toe. Bak nog 1 minuut en voeg dan room en geraspte kaas toe. Breng op smaak met peper en zout.

Laat dit pruttelen tot de room ingedikt is. Vul nu de champignons met het prei-mengsel en strooi geraspte kaas er overheen. Smeer een beetje olie op de randjes van de champignons, leg ze in een ovenschaal en bak ongeveer 20 minuten in de oven gaar.



Mini kipsaté spiesjes

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Spiesjes:
- 350 g kippendijen
- peper
- zout
- olie of boter om te bakken
- pinda’s om te garneren
- 15 kleine satéprikkers
- kleine glaasjes of schaaltjes

Satésaus:
- 2 eetl. donkere sojasaus
- 0,5 theel. sambal (naar smaak)
- 250 ml kokosmelk
- 1 eetl. bruine basterdsuiker
- 5 eetl. pindakaas

Bereidingswijze:

Snijd de kippendijen in stukjes en rijg aan de prikkers. Bestrooi met een snufje peper en zout.

Verwarm de kokosmelk en de basterdsuiker in een pannetje en roer zachtjes door totdat de suiker opgelost is. Voeg beetje bij beetje de pindakaas toe totdat deze helemaal is opgenomen in de saus. Schenk de sojasaus er bij en roer goed door. Voeg de sambal toe naar smaak, doe dit met kleine beetjes zodat je tussendoor kan proeven hoe pittig de saus is.

Laat de saus een paar min indikken. Verhit de olie of boter in een pan en bak de kipspiesjes mooi bruin en gaar in ca. 6 minuten. Schep wat van de satésaus in de bakjes of glaasjes en steek een satéprikker met kip hier in. Hak de pinda’s grof en kruimel deze over de glaasjes.

TIPS: Mocht de saus te dik worden kun je wat melk toevoegen. Dit hapje kun je goed van te voren voorbereiden en de saus vlak van te voren even op te warmen in een pannetje of magnetron. En de kip op te warmen in een koekenpan of een paar minuten in de oven. Kippendijen drogen minder snel uit dan kipfilet.



Oreo bonbons en pindarotsjes

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Oreo bonbons:
- 1 rol Oreo koekjes a 154 gr
- 100 g witte chocolade
- 40 g roomkaas of chocoladepasta
- bakpapier

Pindarotsjes:
- 200 g chocolade (puur en melk)
- 175 g ongezouten pinda’s
- bakpapier

Bereidingswijze:

Oreo bonbons:

Doe de Oreo koekjes in een keukenmachine en maal fijn, bewaar ongeveer 1 a 2 eetlepels van de kruimels en zet apart. Voeg de roomkaas of chocoladepasta toe aan de rest en maal dit er door heen.
Draai kleine balletjes van het mengsel en leg deze op een stuk bakpapier of aluminiumfolie.
Laat ze opstijven in de koelkast (1 uur) of in de vriezer (20 min.). Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie. Haal de balletjes een voor een door de chocolade en leg ze weer terug op het papier of folie. Kruimel er wat van de Oreo kruimels over en laat de bonbons hard worden in koelkast of vriezer.

Pindarotsjes:

Verwarm een laagje water in een pannetje en zet daar een kom op die het water net niet raakt. Breek de chocolade in die kom en laat smelten. Roer af en toe door. Haal de kom van de pan en schep de pinda’s er door. Maak nu hoopjes met een lepel op het bakpapier. Laat een paar minuten afkoelen en zet dan minimaal een half uurtje in koelkast. Laat ze goed opstijven. Bewaar ze bij voorkeur ook in de koelkast.