

Borrelhapjes



Bladerdeeg stengels met gerookte zalm

INGREDIËNTEN VOOR 6 STICKS

100 gr gerookte zalm	517526	ger. lang vers 500 gr ActiFood
2 plakjes bladerdeeg	338591 203122	bladerdeeg 2.5mm 38x55 8.4kg zalmfilet Molco bladerdeeg plak 13x13cm 5.5 kg Molco
2 el crème fraîche	308331 785903	creme fraiche prof 1 ltr Blue Band creme fraiche montebourg 500 ml Normandi
½ el mierikswortelrasp	800849	mierikswortel geraspt 680 gr Kuhne
bieslook	255300	bieslook bos verpakt 80 gr Dijkstra
ei	124338	eieren maat M 90 st Cheff's Egg
zeezout	284890	zeezout grof la baleine 5 kg La Balein
zeezout	804638	zeezout vlokken ongerookt 1.4 kg Maldon

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de bladerdeegvellen op elkaar en rol uit tot een rechthoekige lap tot de gewenste dikte. Snijd hiervan lange stroken van 1 cm breed en leg deze op bakpapier op een bakplaat. Smeer ze in met een losgeklopt ei en besprenkel met wat zeezout. Bak de stengels 15-20 minuten goudbruin en laat daarna afkoelen.

Meng de crème fraîche met de mierikswortelrasp en smeer het bovenste deel van de stengels in. Wikkel de zalm daar omheen. Garneer met sprietjes bieslook.





Mini olijfmuffins

INGREDIËNTEN

180 gr zelfrijzend bakmeel	763535	bakmeel zelfrijzend 6x1 kg Koopmans Professional
100 gr melk	310255	melk halfvol lang lekker 12x1 ltr Friesche vlag
100 gr olijfolie	792372	olijfolie extra virgin 1 liter Sabroso
100 gr geraspte kaas	807859	kaas geraspt pittig belegen 2 kg Vergeer
200 gr olijven	801846	olijven groot groen blik 10 ltr La Venta
3 eieren	124338	eieren maat M 90 st Cheff's Egg
zout	253278	zout 12x1 kg Jozo
peper	756598	peper zwart gemalen 460 gram Apollo

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C. Klop de eieren los en voeg er de melk en olijfolie aan toe. Vermeng dit met het zelfrijzend bakmeel tot een glad beslag. Schep hier de kaas, olijven en peper en zout door.

Verdeel het beslag over een cakeblik voor mini-muffins en bak de muffins 20 minuten goudbruin. Zowel warm als koud lekker!

Toastje met knoflookchampignons

INGREDIËNTEN

500 gr champignons	281743	champignons bakje 250 gr Dijkstra
2 tenen knoflook	127765	knoflook bolletje p/ st Dijkstra
olijfolie	792372	olijfolie extra virgin 1 liter Sabroso
4 el ketjap Manis (zoet)	807693	ketjap manis zoet can 6 kg ABC
tijm	295167	tijm bos verpakt 80 gr Dijkstra
toastjes	341029	toast krokant rond 200 st Jos de Poel
aioli	596841	aioli 1 kg Hansel
zeezout	284890	zeezout grof la baleine 5 kg La Balein
zeezout	804638	zeezout vlokken ongerookt 1.4 kg Maldon

BEREIDING

Snijd de champignons in plakjes en pers de knoflook. Bak deze samen in een scheut olijfolie en wat zout. Voeg dan de tijm en ketjap toe en bak nog even aan. Besmeer de toastjes met aioli en beleg met de champignons. Garneer met een takje tijm.



Prosciutto pakketjes met appel

INGREDIËNTEN

prosciutto	-	-
brie	284416	brie heel ca 3kg p/ kg ActiFood
appel	128125	appel jonagold p/st gelegd 1 st Dijkstra
balsamico	761044	balsamico glaze 250 ml Apollo
basilicum	295205	basilicum verpakt 80 gr Dijkstra
rucola	322245	rucola sla gewassen 125 gr Dijkstra

Prosciutto, brie, appel, balsamico

Snijd de appel in schijfjes en de brie in dunne plakjes, zodat ze even groot zijn. Maak hier stapeltjes van en wikkel de ham eromheen. Zet vast met een prikker en garneer met balsamico.



Prosciutto, brie, appel, basilicum

Snijd de appel in schijfjes en de brie in dunne plakjes, zodat ze even groot zijn. Maak hier stapeltjes van met een blaadje basilicum en wikkel de ham eromheen.



Prosciutto, gorgonzola, appel, rucola

Snijd de appel in schijfjes en de gorgonzola in dunne plakjes, zodat ze even groot zijn. Maak hier stapeltjes van met wat rucola en wikkel de ham eromheen.



