

1 JANUARI



GESTOOMDE
GOW GEE

20 hapjes

20 ronde iets dikkere wontonvellen (diepvriesschap toko), ontdooid / 6 gedroogde shiitakes / 125 g rauwe, gepelde reuzengarnalen, fijngehakt / 250 g gehakt half-om-half / 125 g bamboescheuten (uit blik, toko), fijngehakt / 6 bosuitjes, fijngehakt / 1 teen knoflook, fijngehakt / 2 tl sesamololie / 1 el sojasaus / 2 tl rijst-wijn / stoommand / bakpapier / chilisaus

Leg de wontonvellen op een werkvlak en dek ze af met een vochtige theedoek om uitdrogen te voorkomen. Week de shiitakes 15 minuten in gekookt water. Giet af en knijp ze uit. Verwijder de steeltjes (worden niet gebruikt). Meng de shiitakes, garnalen, gehakt, bamboescheuten, bosuitjes, knoflook, sesamololie, sojasaus en rijstwijn in een kom goed door elkaar. Leg op elk wontonvel 2 tl vulling, bevochtig de randen met water, en vouw ze dubbel tot halve maantjes. Maak de randen goed dicht door ze aan te drukken met de tanden van een kleine vork. Bedek de halve maantjes ofwel de 'Gow Gee' met een vochtige theedoek. Bekleed de stoommand met bakpapier. Vul de mand (of meerdere als je die hebt) met de Gow Gee, zet de deksel erop, en zet deze in een wok. Vul de wok met een laag water. Zorg dat het water de stoommand niet raakt. Breng het water aan de kook en laat de Gow Gee 20 minuten stomen. Vul indien nodig het water aan. Serveer de Gow Gee met chilisaus. Tip: je kunt de Gow Gee ook frituren, op ca. 190 graden.

2 JANUARI

Knapperige
vlin ders
van Dominique



8 hapjes

6 plakjes gekookte ham / 1 pakje MonChou / ½ rode paprika, heel fijn gesnipperd / 1 tl Tabasco / plasticfolie

Leg de ham dakpansgewijs op een stuk plasticfolie. Roer de MonChou met de paprikasnippers en Tabasco luchtig en verdeel deze over de ham. Rol de ham met het plasticfolie losjes op tot een lange toffee. Draai de uiteinden strak aan en leg de rol 30 minuten in de diepvries. Snijd er daarna 8 rolletjes van en beleg er de kaasvlinders mee.

3 JANUARI



HARINGTARTAAR

OP TOAST

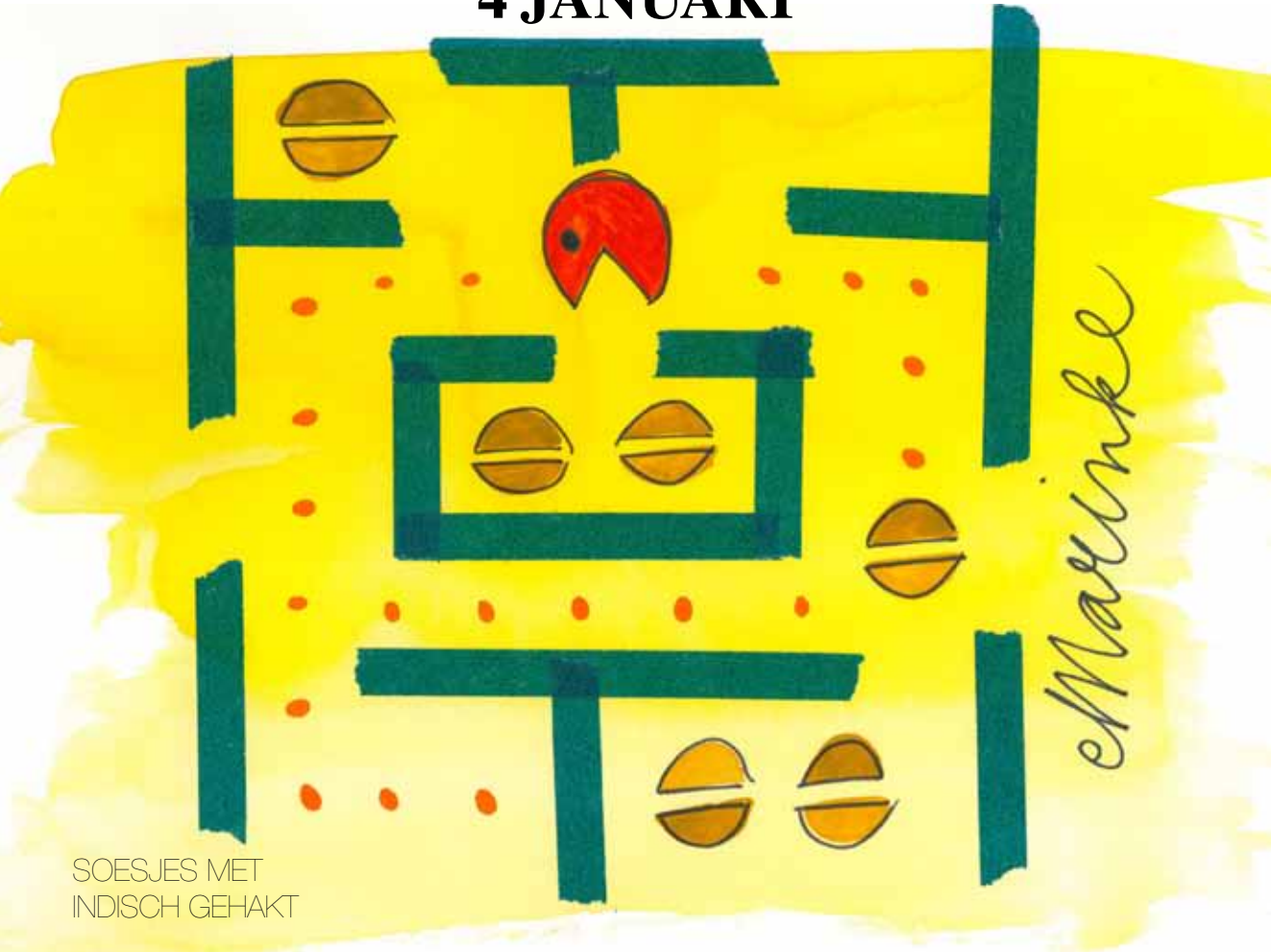
VAN ANNE MEIKE

12 hapjes

½ kleine appel / 2 maatjesharingen
/ 2 el crème fraîche / zout / peper /
6 witte boterhammen zonder korst /
10 sprietjes bieslook

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel heel fijn. Snijd de haringen in kleine blokjes en meng deze door de appel. Roer crème fraîche erdoorheen en breng op smaak met zout en peper. Snijd de boterhammen diagonaal doormidden en rooster ze licht. Beleg elk driehoekje met het haringmengsel. Knip de bieslook erboven fijn.

4 JANUARI



SOESJES MET INDISCH GEHAKT

24 hapjes

50 g boter / mespunt zout / 150 g bloem / 4 eieren / 2 tl bakpoeder
1 pond rundergehakt / zakje mix voor nasi goreng / 2 kuipjes koffiemelk, ingevet en met bloem bestoven bakplaat

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng 250 ml water met de boter en het zout aan de kook. In één keer bloem erdoor roeren. Neem de pan van het vuur en blijf roeren tot het deeg als bal van bodem loslaat. Roer de eieren één voor één door het deeg. Volgende ei pas toevoegen als eerste ei helemaal is opgenomen. Blijven roeren tot mooi glanzend deeg ontstaat. Tot slot bakpoeder erdoor roeren. Van het deeg 24 bergjes op bakplaat leggen en in het midden van de oven in ca. 20 tot 25 minuten gaar bakken. Bak intussen het gehakt rul, schep de nasi-mix erdoor en bak een paar minuten mee. Roer de kuipjes koffiemelk erdoor. Knip de soesjes open en vul ze met het gehaktmengsel. Verwarm de soesjes voor gebruik in een ovenvaste schaal op 100 graden in de oven.

5 JANUARI



20 hapjes

1 el olijfolie / 2 sjalotjes, gesnipperd / 250 g kippenlevertjes / 3 el droge witte wijn / scheut Marsala of cognac / zout / peper / 20 vierkantjes roggebrood / 2 el kappertjes / keukenmachine

Verhit de olie en fruit de snippers sjalot. Voeg de kippenlevertjes toe en bak ze rondom kort aan. Let op: de levertjes moeten sappig blijven dus niet droogbakken. Voeg de wijn toe en laat alles even smoren. Pureer het mengsel grof in de keukenmachine en schenk er zo veel Marsala of cognac bij dat het een smeug mengsel wordt. Breng op smaak met zout en peper en besmeer de vierkantjes roggebrood met de mousse. Verdeel de kappertjes erover.

6 JANUARI



SPAANSE SAUCIJZENBROODJES VAN JANNY

10 hapjes

5 plakjes bladerdeeg ontdooid /
1 ei, losgeklopt / 10 kleine chorizo-
worstjes (ca. 5 cm lang) / bakplaat
bekleed met bakpapier

Verwarm de oven voor op 200 graden. Halveer de plakjes bladerdeeg
en bestrijk ze met de helft van het ei. Rol de plakjes om de worstjes en
leg ze met de naad naar beneden op de bakplaat. Prik met een vork
gaatjes in het deeg en bestrijk met de rest van het ei. Bak ze in ca. 15
minuten gaar.



7 JANUARI

Kiwi Dadeles

Eva

12 hapjes

12 dadels / 1 kuipje kruidensmeer-
kaas / 3 kiwi's

Snijd de dadels open (zonder ze volledig door te snijden) en haal de pit eruit. Vul de opening met de kruidensmeerkaas. Schil de kiwi's en snijd ze elk in 4 parten. Druk de parten voorzichtig op de kruidensmeerkaas.

8 JANUARI



Courgette-feta rolletjes

cornie

12 hapjes

1 el olijfolie / 12 courgetteplakken
in de lengte gesneden / 100 g feta,
verkruid / 2 teentjes knoflook,
fijnggehakt / 2 el vers gehakte
Italiaanse kruiden / 4 el balsamico-
azijn / keukenpapier / 12 prikkers

Verhit de olie in een pan en bak de courgetteplakken tot ze lichtbruin en gaar zijn. Laat ze op keukenpapier goed uitlekken. Verkruid de feta erover en rol de plakken op. Zet ze vast met de prikkers. Leg de rolletjes in een diepe schaal en verdeel de knoflook erover. Strooi de kruiden erover en besprenkel de rolletjes met de balsamicoazijn. Laat de azijn minimaal 1 uur in de koelkast in de rolletjes trekken.

9 JANUARI

gebakken
uienringen
van
DAVID



4 hapjes

125 g bloem / 1 tl bakpoeder / snuffje zout / 1 grote zoete ui, in ringen van 1 cm / 1 ei / 240 ml melk / 225 g paneermeel / 1 el Italiaanse kruiden, bakplaat ingevet met olie

Verwarm de oven voor op 175 graden. Meng de bloem, bakpoeder en zout in een kom. Voeg de uienringen toe en schud goed aan de kom zodat alle ringen bedekt zijn met bloem. Schep ze er met een schuimschaan uit. Klop het ei en de melk door de resterende bloem. Meng het paneermeel met de kruiden. Haal de uienringen eerst door het bloembeslag en daarna door het paneermengsel. Leg ze op de bakplaat en bak de ringen in ca. 20 minuten gaar en knapperig.