



Hapjes op een lepel

8 stuks per gerechtje

KIPPENLEVERPATÉ MET 3 TOPPINGS

■ Fruit 1 gesnipperde sjalot en 1 uitgeperste teen knoflook in 30 gram boter glazig. Voeg 150 gram schoongemaakte kippenlevertjes toe en bak ze net gaar. Blus af met 2 eetlepels cognac en bestrooi met zout en peper. Pureer het uitgelekte afgekoelde mengsel met 2 eetlepels crème fraîche tot een smeulige mousse.

Waterkers & sesamzaad:

■ Beleg met wat waterkers, bedruppel met sesamololie en bestrooi met sesamzaad.

Vijg & amandelschaafsel:

■ Beleg met plakjes vijg, wat rucola en bestrooi met licht geroosterd amandelschaafsel.

Avocado & koriander:

■ Beleg met blokjes avocado gemengd met korianderblad, olijfolie, limoensap en za'tar. Garneer met flinterdunne reepjes rode peper.

ZALMTARTAAR MET 3 TOPPINGS

■ Hak 125 gram verse zalmfilet (ontveld en graatjes verwijderd) met een scherp mes in kleine stukjes. Meng de zalm met 1½ eetlepel citroensap, ½ eetlepel fijngeknipte bieslook en zout en peper naar smaak. Laat de vis ca. 2 uur marineren in de koelkast.

Zeewiersalade & Japanse gember:

■ Beleg met plukjes zeewiersalade en reepjes Japanse gember.

Saffraanmayonaise & komkommer:

■ Beleg met saffraan mayonaise (week 10 saffraandraadjes in ½ eetlepel sinaasappelsap en klop door 3 eetlepels mayonaise), sliertjes komkommer en geroosterd nigellazaad.

Venkel & kappertjes:

■ Meng ¼ geschaafde venkel met 1 eetlepel rijstazijn. Verdeel dit over de lepels en garneer met rucolakers en kappertjes.

ROOMKAAS, CITROEN EN KNOFLOOK MET 4 TOPPINGS

■ Meng 100 gram roomkaas met de rasp van 1/2 schoongeboende citroen, 2 theelepels citroensap, ½ teen knoflook uit de pers en versgemalen peper.

Paprika, zwarte olijf & basilicum:

■ Beleg met reepjes geroosterde rode paprika (pot), plakjes zwarte olijf en blaadjes basilicum.

Maïssalsa & koriander:

■ Beleg met mais gemengd met limoensap, fijngesneden rode ui, stukjes jalapeñopeper en fijngesneden koriander.

Nectarine, pistachenootjes & munt:

■ Beleg met dunne partjes nectarine, gehakte geroosterde pistachenootjes en fijngesneden blaadjes munt.

Radijs, groene pesto & Parmezaan:

■ Beleg met flinterdunne plakjes radijs, groene pesto en geschaafde Parmezaanse kaas.



Bron: deliciousmagazine.nl