



OUDERWETS LEKKERE FEESTHAPJES

NODIG:

roggebrood
kruidenkaas
1 komkommer
6 eieren
120 surimi
2 el kappertjes
2 citroenen
mayonaise
tomatenketchup
2 el sherry
worcestersaus
tomaatjes
paprikapoeder, kerrie,
nootmuskaat
250 gram gehakt
mosterd
paneermeel
peper en zout
verse peterselie



DOEN:

Roggebrood met kruidenkaas

Smeer een snee roggebrood in met kruidenkaas en leg er dunne plakjes komkommer op. Herhaal dit nog eens en eindig met een snee roggebrood. Snijd het brood in vierkantjes van ongeveer 3 cm. Je kunt i.p.v. kruidenkaas en komkommer ook zalm, bieslook en roomkaas gebruiken.

Gevulde tomaat met surimi

Meng 2 geprakte gekookte eieren met 120 gram fijngesneden surimi, 2 el kappertjes, 2 el mayonaise en sap van een halve citroen. Breng op smaak met peper en zout. Snijd tomaatjes door het midden, haal het vruchtvlees eruit en vul met surimi. Garneer met een kappertje. Je kunt de tomaat ook vullen met tonijnsalade.

Garnalencocktail

Roer 3 el mayonaise door 1 el tomatenketchup, sap van een halve citroen, 2 el sherry, 1 tl Worcestersaus, 1 tl paprikapoeder, peper en zout. Meng de garnalen met de saus en garneer met citroen en verse peterselie.

Gehaktballetjes

Meng 250 gram gehakt met een half ei, 1 el mosterd, snufje nootmuskaat, 1 teen knoflook, 2 takjes gehaktpeterselie, 4 el paneermeel, peper en zout. Maak balletjes van ongeveer 3 cm. Bak de balletjes in roomboter. Serveer met mosterd.

Gevulde eitjes

Kook 4 eieren. Pel de eieren als ze zijn afgekoeld. Snijd ze doormidden in de lengte en haal de dooiers eruit. Prak de dooiers fijn en meng 3 el mayonaise, 1 tl mosterd, 1 tl kerrie, peper en zout. Vul de gehalveerde eiwitten met het gemengde eigeel. Garneer met peterselie.

WWW.BONAPETIT.NU