

BASIC

APERITIEFHAPJES



BASIC

APERITIEF HAPJES

Christophe Declercq

 | LANNOO

INHOUD

VOORWOORD	7	GEVULDE WARME HAPJES	33
WARME HAPJES OP BASIS VAN BLADERDEEG	9	Minipizza's met ananas	35
Bladerdeeg	10	Vishapjes	38
Kippenhapjes	13	Panini Mozzarella	42
Kaasbroodjes	16	Gevulde flensjes met spek	44
Worstenbroodjes	18	Quiche appel-geitenkaas	48
Kaasstrengels	23	GEFRITUURDE HAPJES	51
Wafeltjes met spinazie	25	Miniloempia's	52
Kaashoorntjes met grijze garnalen	26	Gefrituurde mozzarellabolletjes	57
Hartige palmiers	30	Kaaschurros	58
		Vegetarische miniloempia's	62
		Appelbeignets met bloedworst	64

KROKANTE KOUDE HAPJES

67

Hartige petitfours met faux gras	68
Zoute cookies van geitenkaas	73
Kruidige chips	74
Krokante broodstengels met kruidenkaas en parmaham	76
Bruschetta met ricotta en ham	81
Kaaslolly's	82
Krabhapjes	86

ZACHTE KOUDE HAPJES

89

Hamburgertjes van meloen	91
Soesjes met zalmousse	94
Friands van olijven en zongedroogde tomaatjes	96
Mini-olijfmuffins	100
Rotsjes van brie	103
Miniwraps met kruidenkaas en parmaham	106

HARTIGE HAPJES IN EEN GLAS OF EEN POTJE

109

Quiches met spek	110
Glaasjes met quinoa en garnalen	114
Kaassoufflés	117
Glaasjes met zalm en Griekse yoghurt	120
Patémousse met vijgenjam	123

INGREDIËNTENSPECIFICATIE

125

MET DANK AAN

127



voorwoord

Basic aperitiefhapjes, mijn nieuwste boek in de Basic-reeks, bevat meer dan 30 eenvoudige maar overheerlijke hapjes. De verschillende stap-voor-stapfoto's begeleiden je steeds naar een resultaat waar je fier op kunt zijn.

Het boek is in verschillende rubrieken onderverdeeld: warme bladerdeeghapjes, gevulde warme hapjes, gefrituurde hapjes, krokante koude hapjes, zachte koude hapjes en hartige hapjes in een glaasje of een potje.

Heel wat aperitiefhapjes kun je in grote hoeveelheden maken en dan gebakken of ongebakken in de diepvriezer bewaren. Andere hapjes worden het beste de dag zelf gemaakt. Bij elk hapje vind je ook een dranksuggestie.

Feesten wordt nog leuker met zelfgemaakte aperitiefhapjes. Zet alvast de drankjes koud en geniet van al dit lekkers.

Christophe



warme hapjes op basis van bladerdeeg



bladerdeeg

Bladerdeeg zelf bereiden loont echt de moeite en maakt het product nog zo lekker. Je kunt natuurlijk ook bladerdeeg kopen dat al dan niet glutenvrij is.

BENODIGDHEDEN

250 g bloem

120 g water

5 g zout

5 g suiker

100 g ongezouten boter

100 g harde margarine (bakmargarine)

BEREIDING

- Meng alle grondstoffen met uitzondering van de harde margarine kort tot een homogeen deeg.
- Strooi een weinig bloem op het werkvlak en rol het deeg onmiddellijk rechthoekig uit tot ongeveer 1 cm dikte.
- Maak de harde vetstof mals en verdeel deze over twee derde van het deeg.
- Leg het deel zonder vetstof (een derde) naar het midden toe.
- Verwijder de overtollige bloem met een kwastje en leg het andere deel erbovenop.
- Rol het deeg onmiddellijk opnieuw rechthoekig uit tot ongeveer 1 cm dikte en vouw in vieren (dit noemen we 1 toer van 4). Gebruik met regelmaat een weinig bloem om het kleven van het deeg op het werkvlak tegen te gaan.
- Draai het deeg een kwartslag en geef nog 1 toer van 4 (het deeg heeft nu 2 toeren van 4).
- Verpak het deeg in plasticfolie en plaats het 20 minuten in de koelkast.
- Geef het deeg nogmaals 2 toeren van 4 en plaats het verpakt in plasticfolie in de koelkast voor minstens 10 minuten.
- Het deeg is nu klaar om te verwerken.

TIP

- **Bereid een grotere hoeveelheid bladerdeeg en bewaar een deel verpakt in plasticfolie in de diepvriezer. Dit kan voor meerdere maanden.**
- **Resten van bladerdeeg kunnen opnieuw uitgerold worden, maar zullen iets minder werking vertonen.**





kippenhapjes

BENODIGDHEDEN (VOOR 30 STUKS)

1 recept bladerdeeg (zie p. 10)

1 ei, geklutst tot eistrijksel

grof zout

50 g amandelen, fijngehakt

Voor de vulling

150 g kippenvlees

1 blokje kippenbouillon

50 g champignons

50 g spek

25 g prei

20 g boter

Voor de bechamelsaus

10 g boter

15 g bloem

175 g kookvocht van de kipfilet

peper en zout

1 citroen

25 g gemalen emmentaler

BEREIDING

- Kook voor de vulling de kipfilet 10 à 12 minuten gaar in water met een blokje kippenbouillon.
- Laat de kipfilet afkoelen op een vel keukenpapier en bewaar het vocht.
- Versnijd het kippenvlees daarna in fijne stukjes.
- Maak de champignons proper en versnijd ze in fijne plakjes.
- Snijd het spek en het witte deel van de prei fijn.
- Smelt de boter en stoof de plakjes champignons, het spek en de prei aan.
- Vermeng dit met het kippenvlees en zet even opzij.
- Maak nu de saus: smelt de boter en meng er de bloem onder.
- Roer enkele ogenblikken droog op het vuur.
- Voeg straalsgewijs het kookvocht van de kipfilet toe.
- Laat enkele ogenblikken doorkoken tot er een dikke saus ontstaat.
- Breng op smaak met peper, zout en wat citroensap.
- Meng de vulling en de gemalen emmentaler door de saus en laat afkoelen.
- Rol het bladerdeeg uit op 2 mm dikte en snijd vierkantjes van 8 bij 8 cm.
- Strijk een weinig eistrijksel op de randen van de vierkantjes en leg in het midden van elk vierkantje een beetje vulling.
- Vouw de vierkantjes dicht tot een driehoekje en strijk de bovenkant in met eistrijksel.
- Strooi op de bovenkant wat fijngehakte amandelen en leg ze op een bakplaat die met bakpapier is belegd.
- Laat ongeveer 20 à 30 minuten rusten.
- Bak 18 à 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.

TIP

- Snijd of steek eens een andere vorm uit.

**Champagne Mailly Grand Cru 'Blanc de Noirs'**

De complexiteit van de pinot noir verdraagt de variatie van 'notigheid', rokerigheid en melligheid.





kaasbroodjes

BENODIGDHEDEN (VOOR 12 STUKS)

1 recept bladerdeeg (zie p. 10)

1 ei, geklutst tot eistrijksel

150 g kaas naar keuze

(emmentaler, brie of camembert)

1 conferencepeer

peper en grof zout

50 g pecannoten, grof gehakt

een bakvorm voor gebakjes

platte peterselie

BEREIDING

- Rol het bladerdeeg uit op 2,5 mm dikte en snijd er vierkantjes uit van 7 bij 7 cm.
- Strijk op de rand van de vierkantjes een weinig eistrijksel.
- Snijd de kaas in blokjes van 3 cm.
- Schil de conferencepeer en snijd het vruchtvlees in stukjes.
- Leg in het midden van elk vierkantje een blokje kaas en strooi er wat peper en grof zout over.
- Leg enkele stukjes peer en wat gehakte pecannoten op de blokjes kaas.
- Vouw de randjes naar boven dicht en leg de kaasbroodjes in een bakvorm voor gebakjes.
- Laat ongeveer 20 à 30 minuten rusten.
- Bak de kaasbroodjes 25 à 30 minuten af in een voorverwarmde oven van 200 °C.
- Werk de kaasbroodjes af met een takje peterselie en serveer warm.

TIP

- **Maak gebruik van latjes bij het uitrollen. Die kun je kopen in een doe-het-zelfwinkel.**
- **Grof zout, ook fleur de sel genoemd, geeft een specifieke smaak en een extra toets aan de hapjes.**
- **Het rusten van het bladerdeeg voor het afbakken zorgt ervoor dat de hapjes niet krimpen.**



Domaine Lafage, Chardonnay 'Tessellae' (Côtes Catalanes-Roussillon)

Romige wijn met een exotische inslag.



worstenbroodjes

BENODIGDHEDEN (VOOR 40 STUKS)

1 recept bladerdeeg (zie p. 10)
2 eieren
1 kleine ui

200 g gehakt
peper en zout

BEREIDING

- Rol het bladerdeeg 3 mm dik uit en snijd stroken van 6 cm.
- Klop één ei los en strijk een dun laagje op de randen van de bladerdeegstroken.
- Snijd de ui fijn en meng samen met één eidooier onder het gehakt.
- Breng op smaak met peper en zout en vul het gehakt in een spuitzak.
- Spuit het gemengd gehakt in het midden van de bladerdeegstroken.
- Vouw de stroken dicht en druk de randen zeer goed aan.
- Strijk het geheel volledig in met het losgeklopte ei en trek er met een vork lijntjes door.
- Snijd stukjes van 3 à 4 cm en leg deze op een bakplaat belegd met bakpapier.
- Laat ongeveer 20 à 30 minuten rusten.
- Bak de worstenbroodjes 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.
- Serveer onmiddellijk.

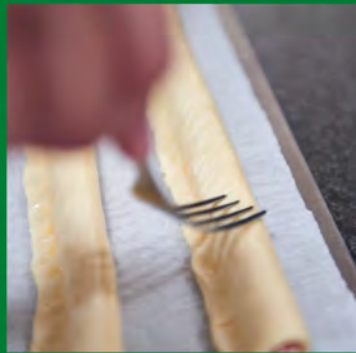
TIP

- Proef het gehakt alvorens bij te kruiden.
- De worstenbroodjes kunnen zowel ongebakken als gebakken ingevroren worden.



Catena Zapata, Chardonnay (Argentinië)

Mollige en romige wijn is nodig bij de 'vlezigheid' van gehakt.



www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

 declercqchristophe

Tekst: Christophe Declercq

Fotografie: Lennert Deprettere

Opmaak: Aurélie Matthys, Studio Lannoo

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2017

D/2017/45/484 – NUR 441

ISBN 978 94 014 4651 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.