

# Starters / Snacks

- [Pigs in a Blanket](#)
- [Smoked Fish on Toast](#)
- [Minty Fresh Balls](#)
- [Gazpacho](#)
- [Bite-Size Croque Monsieur](#)
- [Dates with Bacon](#)
- [Parmaham rolletjes met rucola en ricotta](#)
- [Glaasje garnaal en tomaat](#)
- [Caponata Palermitana](#)

# Pigs in a Blanket

<IMAGE>

## Ingredients

- kleine zwan worstjes
- Bladerdeeg
- eigeel

## Sub-recipe Ingredients

- Ketchup of mosterd om mee te serveren

## Method

1. Snij het bladerdeeg op maat van de worstjes (de randen van de worstjes horen een beetje uit het bladerdeeg te steken)
2. Vouw het bladerdeeg rond de worstjes en bestrijk met eigeel
3. Bak in de oven op 180°C gedurende ongeveer 10 min

## Notes

- bulleted

# Smoked Fish on Toast

<IMAGE>

## Ingredients

- gerookte zalm/heilbot/paling/forel (naar keuze)
- blini's /toast/pumpnickel (naar keuze)
- echte boter/zure room (naar keuze)

## Sub-recipe Ingredients

- gesnipperde rode ajuin
- dille/bieslook
- citroensap

## Method

1. Smeer boter of zure room op de blini's /toast/pumpnickel.
2. Leg er een stukje vis naar keuze op
3. Werk eventueel af met gesnipperde rode ajuin, citroensap en dille of bieslook

## Notes

- De combinatie is naar keuze, bv. zalm met blini en zure room of heilbot met pumpnickel en boter.

# Minty Fresh Balls

<IMAGE>

## Ingredients

- munt gesnipperd
- gehakt
- peper en zout

## Sub-recipe Ingredients

- look (optioneel)
- zeer fijn gesnipperde sjalot (optioneel)

## Method

1. Meng het gehakt met de overige ingrediënten
2. Rol kleine balletjes en bak ze aan in de pan
3. Bak door op een laag vuur in de pan of transfereer het naar de oven op 180°C gedurende 10 min

## Notes

- bulleted

# Gazpacho

<IMAGE>

## Ingredients

- 3 [tomaten](#)
- 1 [komkommer](#)
- 1 [ui](#)
- halve rode [paprika](#)
- 1 teentje knoflook
- 1.5 l water
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 scheutje witte wijnazijn
- 1 koffielepel tomatenpuree
- peper en zout

## Sub-recipe Ingredients

- Om de soep te garneren: rode paprika, halve komkommer, ajuin, zeer fijn versnipperd

## Method

1. Pel en ontpit de tomaten en snijd ze in stukjes.
2. Was de komkommer en snijd in kleine blokjes.
3. Snipper de ui fijn.
4. Maak de paprika schoon. Snijd de helft van het vruchtvlees in reepjes.
5. Doe de tomaten, komkommerblokjes, de gesnipperde ui, de paprikareepjes en het knoflook in een mixerkom. Mix alles tot een gladde puree en voeg beetje bij beetje het water toe. Blijf mixen.
6. Roer er de olie, de wijnazijn, de tomatenpuree, peper en zout door en laat de soep 2 uur koelen in de koelkast.
7. Serveer de soep met komkommer, paprikablokjes en de in blokjes gesneden ui, die naar smaak kunnen worden toegevoegd.

## Notes

- Kopen in de winkel!!

# Bite-Size Croque Monsieur



## Ingredients

- 8 sneetjes brood
- 4 sneetjes jonge [kaas](#)
- 4 sneetjes ham
- wat smeerboter (optioneel)

## Method

1. Beleg 4 sneetjes brood telkens met een sneetje kaas en daarop een sneetje ham. Dek af met de overige 4 sneetjes brood.
2. Besmeer de twee buitenste kanten van je croque monsieur met wat smeerboter.
3. Bak de croque monsieurs in een croque monsieur-machine totdat ze mooi goudbruin zijn.
4. Haal de versgebakken boterhammen uit de machine, snijd ze uit in kleine rechthoeken en serveer meteen.

## Notes

- Kopen in de winkel!!

# Dates with Bacon



## Ingredients

- Gedroogde ontpitte dadels of pruimen
- Spek

## Method

1. Rol het spek rond de dadels of pruimen
2. Bak de dadels gedurende 15 minuten, of tot het spek mooi bruin is, in de oven op 200°C

## Notes

- Kopen in de winkel!!

# Parmaham rolletjes met rucola en ricotta

<IMAGE>

## Ingredients

- ricotta
- groene pesto
- sneetjes parmaham
- rucola

## Method

1. Meng de helft van de ricotta met groene pesto
2. Bestrijk de sneetjes parmaham met het mengsel pesto-ricotta
3. Neem een klein handje rucola sla en rol er de parmaham rond
4. Snij de parmaham met rucola in behapbare stukken

# Glaasje garnaal en tomaat

## Ingredients

- grijze garnalen
- 1 of 2 tomaten
- bieslook, versnipperd
- mayonaise

## Method

1. Snij de tomaat in zeer fijne blokjes
2. Meng alle ingrediënten samen en voeg eventueel peper to

# Caponata Palermitana



## Ingredients

- 3 large aubergines
- Salt and pepper
- 4 stalks of celery
- 6 tbsp olive oil
- 1 large onion, chopped
- 1 can (400 g) tomatoes, drained and crushed
- 1 tablespoon tomato paste
- 2-3 tablespoons wine vinegar
- 2 tablespoons sugar
- 2 tablespoons capers
- 12 green olives, pitted

## To Decorate

- 1 tablespoon pine nuts or flaked almonds
- 2 hard-boiled eggs cut into quarters

## Method

1. Cut the aubergines into 1cm cubes, put them in a colander, sprinkle with salt, cover and leave for 1 hour.
2. Rinse and dry with paper towels.
3. Cook the celery in boiling salted water for 6 to 8 minutes.
4. Drain and cut into 1 cm cubes.

5. Heat 4 tablespoons of oil in a large frying pan and fry the aubergines for about 10 minutes; they should be tender. Season with salt and pepper.
6. Heat the remaining oil in a saucepan and gently fry the onion for 5 minutes, then the celery for 5 minutes, turning often.
7. Add the tomatoes, tomato paste and a little salt and pepper.
8. Simmer gently until the celery and onion are soft, about 5 minutes.
9. Add 2 tablespoons of vinegar, the sugar, capers, olives and aubergines.
10. Simmer for a few minutes, stirring.
11. Adjust the seasoning and add a little vinegar if necessary.
12. Leave to cool and glaze if necessary.
13. Decorate with pine nuts and eggs.

## Notes

- bulleted