

Noord-Hollandse Jong Belegen mini croques

met mosterdkaviaar

 2 PERSONEN  10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 4 plakken wit desembrood
- 150 g Noord-Hollandse Gouda 48+ Jong Belegen, in plakken
- 3 el mayonaise
- 2 el mosterdkaviaar

EXTRA LEKKER: voeg plakjes gerookte eendenborst toe en wat extra mayo om in te dippen.

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm het tosti ijzer.
2. Besmeer twee plakken brood aan beide kanten met wat mayonaise en mosterdkaviaar. Beleg met de plakken kaas en dek af met de andere boterhammen.
3. Smeer de buitenkant van de tosti's in met de rest van de mayonaise en rooster tot de kaas gesmolten is en het brood goudbruin.
4. Snijd elke tosti in vieren en serveer met extra mosterdkaviaar.



Porto Tónico

met De Rotterdamsche Oude 100 weken en rozemarijn



1 GLAS



5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 90 ml witte port
- Tonic, naar smaak
- 1 schijfje sinaasappel
- 1 takje rozemarijn
- Ijsblokjes

EXTRA NODIG:

- 1 groot ballonglas

BEREIDINGSWIJZE:

1. Vul het glas royaal met ijsblokjes.
2. Schenk de witte port erbij en vul aan met tonic.
3. Garneer met een schijfje sinaasappel en een takje rozemarijn.



Boeren Juweel

met paddenstoelen en truffel op boerenbrood

 2 PERSONEN  20 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Boerenkaas Juweel Extra Belegen 48+, geraspt
- 2 el roomboter + extra om te smeren
- 250 g gemengde paddenstoelen, grof gesneden
- 2 el bloem
- 500 ml paddenstoelenbouillon, koud
- 2 plakken robuust boerenbrood
- 1 el truffeltapenade
- Peper

LEKKER MET: een frisse lof-appelsalade van rood- en witlof, reepjes rode appel, olijfolie, citroensap en een lepeltje honing.

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de roomboter in een koekenpan en bak de paddenstoelen 5 à 10 minuten tot ze vocht loslaten.
2. Strooi het bloem over de paddenstoelen, zet het vuur laag en roerbak 2 minuten.
3. Voeg een derde van de bouillon toe en roer tot het vocht is opgenomen en de saus glad is. Herhaal met de rest van de bouillon.
4. Roer 100 g geraspte Boerenkaas Juweel door de ragout tot deze volledig gesmolten is. Breng op smaak met peper en truffeltapenade.
5. Rooster de boterhammen en besmeer met roomboter. Serveer de ragout op het brood en garneer met de rest van de kaas.



Skylger Rijp en Vol op een sesambroodje

met rodekoolmosterdsalade, chorizo, bosui en granaatappel

 2 PERSONEN  30 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Skylger 50+ Rijp en Vol
- 150 g rode kool (½ zakje of vers gesneden)
- 1 el grenadine
- 1 el rode wijnazijn
- 1 bosui, in ringetjes
- 2 el gedroogde cranberries
- 100 g chorizo, in stukjes
- 2 zachte sesambroodjes
- 2 el granaatappelpitjes
- Mosterddressing
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE:

1. Meng de rode kool met grenadine en azijn. Kneus de kool 2 minuten met je handen tot deze zacht en glanzend is.
2. Voeg de bosui en cranberries toe en breng op smaak met peper en zout.
3. Snijd de broodjes aan de bovenkant in en besmeer de binnenkant met mosterddressing.
4. Beleg met plakken Skylger Pikant, schep de rodekoolsalade ertussen en verdeel de chorizo erover.
5. Drizzle tot slot nog wat mosterddressing over het geheel en garneer met granaatappelpitjes.



Carajillo

Een koffiecocktail met Lutjewinkel1916 Intens & Royaal, Licor 43, tequila en marshmallow



1 GLAS



10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 1 kopje espresso, afgekoeld
- 15 ml Licor 43
- 15 ml tequila
- 15 ml chocoladelikeur
- 2 marshmallows
- Ijsblokjes

EXTRA NODIG:

- Cocktailglas
- Shaker
- Barmaatje
- Metalen prikker
- Gasbrander

BEREIDINGSWIJZE:

1. Vul de shaker tot de helft met ijsblokjes.
2. Voeg de espresso, Licor 43, tequila en chocoladelikeur toe.
3. Shake ca. 30 seconden stevig en schenk uit in een cocktailglas.
4. Prik de marshmallows op een metalen prikker en brand ze kort met de gasbrander tot ze goudbruin kleuren.
5. Leg de prikker op het glas en serveer direct.



Winterthee met steranijs

met Lutjewinkel1916 Rijk & Romig



1 GLAS



5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- Zoethoutthee
- 1 plakje verse gember
- 1 schijfje citroen
- 1 steranijs
- 1 takje munt

BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet een dampende kop zoethoutthee.
2. Voeg de gember, citroen en steranijs toe en laat kort trekken.
3. Garneer met een takje munt en serveer.



Burrata Di Bufala

met rode vruchten,
hazelnoten en aardbei

 2 PERSONEN  5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 1 el hazelnoten
- 2 aardbeien
- 2 el Bonne Maman rode vruchtenjam
- 2 Burrata Di Bufala
- Verse basilicumblaadjes
- Versgemalen peper
- Snufje zout

BEREIDINGSWIJZE:

1. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen en hak ze grof.
2. Snijd de aardbeien in kwarten.
3. Verdeel per glas 1 eetlepel rode vruchtenjam over twee lage cocktailglazen.



4. Dep de burrata's droog en leg in elk glas een burrata op de jam.
5. Bestrooi de burrata's met de gehakte hazelnoten.
6. Garneer met de aardbeien, verse basilicumblaadjes, een snufje zout en versgemalen peper.
7. Serveer direct en geniet!

Burrata Al Tartufo

met truffel, sla en olijfolie

 2 PERSONEN  5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- Handje sla
- 2 Burrata Al Tartufo
- 2 pipetten extra vierge olijfolie
- Verse truffel, naar smaak
- Snufje zout
- Truffelchips (optioneel, voor erbij)

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verdeel een handje sla over de bodems van twee lage cocktailglazen.
2. Dep de burrata's met truffel droog en leg in elk glas één burrata op de sla.
3. Vul twee pipetten met extra vierge olijfolie en steek deze in de burrata's.



4. Schaaf wat verse truffel over de burrata's en bestrooi met een snufje zout.
5. Serveer de glazen met eventueel wat truffelchips erbij voor een extra crunch.

Oolong espresso hazelnoot Bubble Tea

met Erborinato Bufala al tè rosso (bovenaan op de foto)



1 GLAS



15 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 50 g tapioca pearls
- 200 ml koude Oolong-thee
- 100 ml koude espresso
- 50 ml hazelnootsiroop
- 50 ml gecondenseerde melk
- Ijsblokjes

EXTRA NODIG:

- Bubble Tea glas en dik rietje

BEREIDINGSWIJZE:

1. Kook de tapioca pearls volgens de verpakking en laat even trekken in de hazelnootsiroop.
2. Vul een groot glas voor een derde met ijsblokjes. Schep er 3 el pearls met siroop bij.
3. Schenk de thee, espresso en gecondenseerde melk erbij.
4. Mix alle ingrediënten voor de cheese foam topping glad met een staafmixer en schep een royale laag op de Bubble Tea.

INGREDIËNTEN CHEESE FOAM TOPPING:

- 60 g silky tofu
- 2 el gecondenseerde melk
- 3 el slagroom
- 1 el suiker
- Snufje zout

TOPPING TIP: Garneer met verkruimelde Oreo of gehakte hazelnoot.



Taro almond Bubble Tea met jasmijn en karamel

met Erborinato Bufala al tè rosso (rechts op de foto)



1 GLAS



15 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 50 g tapioca pearls
- 50 ml karamelsiroop
- Taro boba tea powder
- 200 ml amandelmelk
- 150 ml koude jasmijnthee
- Ijsblokjes

EXTRA NODIG:

- Bubble Tea glas en dik rietje

BEREIDINGSWIJZE:

1. Kook de tapioca pearls en laat ze trekken in de karamelsiroop.
2. Meng het taropoeder met de amandelmelk volgens de verpakking.
3. Vul een groot glas tot een derde met ijs. Voeg de tapioca pearls toe.
4. Schenk de taro-amandelmelk en jasmijnthee erbij.



Cannelé met Roquefort

 4 PERSONEN  50 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 150 g Roquefort AOP Vernières Black
- 150 g bloem
- 5 g bakpoeder
- 4 eieren
- 10 cl melk
- Snufje zout
- 10 cl olijfolie

EXTRA NODIG:

- Cannelé bakvorm

BEREIDINGSWIJZE:

1. Meng in een grote kom de eieren, melk, zout, Roquefort en olijfolie.
2. Meng in een andere kom de bloem met het bakpoeder.
3. Voeg dit droge mengsel al roerend toe aan het eerste mengsel.
4. Laat het beslag 30 minuten rusten in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 190°C.
6. Giet het beslag in de vormpjes en bak 10 minuten.



Hot honey cheesy chicken strips



4 PERSONEN



15 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 180 g Comtesse de Vichy
- 8 crispy chicken strips (diepvries)
- 50 ml hot honey

EXTRA NODIG:

- Airfryer

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de airfryer 5 minuten voor op 200°C.
2. Bak de chicken strips half af volgens de verpakking.
3. Verdeel de kaas over de warme chicken strips en bak nog een paar minuten tot de kaas gesmolten is en de chicken strips krokant zijn.
4. Besprenkel direct met hot honey en serveer de rest van de honing apart.

ZELF HOT HONEY MAKEN? Verwarm 200 ml honing met 2 el chilivlokken, 1 el azijn of citroensap en een snuf zout in een steelpan. Breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes pruttelen. Laat afkoelen voor gebruik.



Crispy rijstsalade met Saantje Jong

tonijn, sinaasappel en sweet chili sesam mayonaise

 2 PERSONEN  45 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Saantje jong 50+, in kleine blokjes
- 250 g voorgestoomde rijst
- 2 el sojasaus
- 1 blikje tonijn in olie (145 g), uitgelekt
- 1 sinaasappel, partjes + sap
- ¼ komkommer, in blokjes
- 2 bosuien, in ringetjes
- 1 el verse munt, fijngesneden
- 3-4 el sweet chili sesam mayonaise

EXTRA NODIG:

- Ovenplaat
- Bakpapier

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng de sojasaus en 2 el water door de rijst en verdeel deze gelijkmatig over de bakplaat. Rooster in ca. 30 minuten krokant. Schep halverwege om en laat afkoelen.
3. Meng de crispy rijst met 150 g kaasblokjes, de tonijn, sinaasappelpartjes en -sap, komkommer, bosui en munt.
4. Breng op smaak met de sweet chili sesam mayonaise.

SERVEER ALS: frisse, kruidige lunchsalade met een feestelijke crunch.



Brabantse Schone broodje zuurkool

met rookworst en honing-appeldressing

 2 PERSONEN  15 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Brabantse Schone
- ½ el olijfolie
- 100 g rookworst, in plakjes
- ½ rode appel, in dunne plakjes
- 150 g wijnzuurkool, afgespoeld en uitgelekt
- 2 snackpaprika's, in halve ringen
- 1 bosui, in ringetjes
- 2 desem bolletjes

INGREDIËNTEN HONING-APPELDRESSING:

- 1 zakje honing-appeldressing
- 30 ml mayonaise

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de olie in een koekenpan en bak de plakjes rookworst in 2 minuten goudbruin. Haal uit de pan en laat afkoelen.
2. Bak de appelplakjes kort in dezelfde pan tot ze lichtbruin kleuren. Laat ook deze afkoelen.
3. Meng de zuurkool met de worst, appel, paprika, bosui en de honing-appeldressing.
4. Snijd de bolletjes open en rooster de snijkanten kort in de pan.
5. Beleg de onderste helften met plakjes Brabantse Schone en de zuurkoolsalade.

