

Smashed honing croissant

met Overbeekse Stolwijkse gatenkaas

 4 PERSONEN  10 MINUTEN + AFKOELEN  LUNCH

INGREDIËNTEN:

- 4 grote roomboter croissants
- 2 el honing
- ½ el kaneel
- 250 g Overbeekse Stolwijkse gatenkaas
- 4 cipolline uitjes (met balsamico ingelegde Italiaanse uitjes), in plakjes snijden
- 1 verse vijg, in dunne parten gesneden
- Extra nodig: tosti-ijzer




BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd de croissants open, besmeer ze met wat honing en bestrooi met kaneel. Leg er 1 plak Stolwijkse gatenkaas op en vouw de croissants weer dicht.
2. Leg de croissants in een heet tosti-ijzer en druk/smash ze plat. Bak ze in ca. 3-4 minuten krokant en knapperig. Haal de croissants uit het tosti-ijzer en laat ze even afkoelen.
3. Schaaf mooie plakken gatenkaas en beleg de croissants ermee. Garneer met de uitjes en vijg.



Bietenwrap met zalm

& Stolwijkse Boerenkaas extra belegen

 20 STUKS  4 MINUTEN  LUNCH

INGREDIËNTEN:

- 4 grote bietenwraps
- 250 g Stolwijkse Boerenkaas extra belegen, in plakken geschaafd
- Wasabimayonaise
- 200 g gerookte wilde zalm
- 2 kleine komkommers, gewassen en in dunne plakken gesneden
- 1 baby romaine sla, gewassen en grof gescheurd
- Extra nodig: uitsteker (ca. 10 cm ø), cocktailprikkers

BEREIDINGSWIJZE:

1. Steek uit elke wrap 3 of 4 cirkels.
2. Besmeer elke cirkel met wasabi-mayonaise en beleg met de overige ingrediënten.
3. Vouw de wraps dubbel en zet vast met een prikker.

VARIATIE:

Vervang de gerookte zalm door pastrami voor een bijzondere vleesvariant.



Burrata met tomaten sneeuw



4 PERSONEN



15 MINUTEN
BEREIDEN
+ 1½ UUR
INVRIEZEN



VOORGERECHT

INGREDIËNTEN:

- 2 rijpe tomaten, gewassen en gedroogd
- 4 burrata
- 1 rode ui, in dunne ringen gesneden
- 100 ml rode wijnazijn
- 1 el honing
- Snufje zout
- 10 cm fuet, gedroogde worst, fijngehakt
- 1 el groene olijven zonder pit, fijngehakt
- 1 el olijfolie
- 1 el balsamico siroop
- ½ tl chili flakes
- 1 el fijngehakte basilicum + extra om te garneren
- 100 g snacktomaten, gewassen en gehalveerd

BEREIDINGSWIJZE:

1. Leg de tomaten minimaal 1½ uur voor serveren in de vriezer.
2. Marineer de uienringen in azijn, honing en zout; laat 15 min. staan.
3. Meng de fijngehakte worst, olijven, olie, siroop, chilivlokken en basilicum. Zet koel weg.
4. Maak het bord op. Garneer de snacktomaten met de ingelegde uien. Schep de fuet salsa in het midden en leg de burrata erop. Versier met basilicum en de cress en rasp de bevroren tomaat over de burrata.






TIP:

Een heerlijk en feestelijk voorgerecht wat goed combineert met een glas prosecco met een scheutje vlierbessensiroop.

Zuurdesem geitenkaas

met Twentse Bunkerkaas Geit,
gekarameliseerde ananas en cornichons

 4 PERSONEN  10 MINUTEN  LUNCH

INGREDIËNTEN:

- 1 klein blikje ananasstukjes op siroop
- 4 dikke plakken zuurdesembrood
- 6 el roomboter
- 200 g Twentse Bunkerkaas geit
- Cornichons (mini-augurkjes) naar smaak, in plakjes gesneden

BEREIDINGSWIJZE:

1. Smelt 2 el boter in een koekenpan en bak de stukjes ananas tot ze gekarameliseerd zijn. Haal uit de pan en laat afkoelen.
2. Besmeer het brood met de rest van de boter. Schaaf mooie plakken bunkerkaas af en beleg het brood. Garneer met de ananas en de cornichons.

TIP:

Meng 2 el opgevangen ananassiroop met 5 el mayonaise, ½ el kerriepoeder en chilipoeder voor een lekkere dip.



Stoofpeer, port & kaas

met De Rotterdamsche Oude
55 weken gerijpt

 2 PERSONEN  5 MINUTEN  BORREL

INGREDIËNTEN:

- Ca. 3 stoofperen, gewassen
- 300 ml De Rotterdamsche Oude port
- 6 el suiker
- 1 tl gemalen kaneel
- 2 el frambozenazijn
- 500 g De Rotterdamsche Oude 55 weken
- 1 handje gezouten gemengde nootjes, fijngehakt
- 3 takjes tijm
- Extra nodig: ovale steker ca. 8 cm (net iets groter dan de omtrek van de plakken peer)

BEREIDINGSWIJZE:

1. Halveer de stoofperen. Meng port, suiker, kaneel, azijn en 100 ml water in een steelpan. Leg de peren erin, breng aan de kook, en laat 45 min. zachtjes stoven met de deksel erop. Haal de peren eruit en laat afkoelen. Kook de port op hoog vuur in tot een siroop (ca. 10 min.), laat afkoelen.
2. Snijd de stoofperen in plakken van ca. ½ cm. Dep ze droog. Snijd ook de kaas in plakken van ½ cm. Steek zo veel mogelijk ovalen uit de kaas. Meng de restjes kaas (in kleine stukjes) met de gehakte noten.
3. Leg op elke plak kaas een plak peer, schep wat kaas-notenmengsel erop. Garneer met tijm en portsiroop.



Kerst Mojito & kaas

met Lutjewinkel1916 Pittig & Romig

 2 PERSONEN  5 MINUTEN  BORREL

INGREDIËNTEN:

- 1 el rode peperkorrels
- 2 el suiker
- Ijsblokjes
- 120 ml rum
- 60 ml cranberrysap
- 20 ml limoensap
- 20 ml suikersiroop
- Munt
- Rode bessen

BEREIDINGSWIJZE:

1. Maal $\frac{1}{2}$ el rode peperkorrels zeer fijn met 2 el suiker.
2. Vul twee grote glazen voor de helft met ijsblokjes.
3. Schenk 60 ml rum in elk glas. Vul dit aan met 30 ml cranberrysap, 10 ml limoensap, 10 ml suikersiroop.
4. Voeg wat munt en rode bessen toe. **Cheers!**



Butterfly tea & kaas

met Lutjewinkel1916 Lekker & Licht

 2 PERSONEN  5 MINUTEN  BORREL

INGREDIËNTEN:

- Ca. 5 gedroogde kittelbloemen voor 500 ml cafeïnevrije kruidenthee
- Toevoegen: 2 el suiker
- Optioneel: zoetstof
- Optioneel: ijsklontjes voor cocktail variant
- Extra nodig: waterkoker

BEREIDINGSWIJZE:

1. Gebruik ca. 5 gedroogde kittelbloemen voor 500 ml cafeïnevrije kruidenthee. Deze thee heeft een reinigende werking voor het lichaam en kan zowel koud als warm gedronken worden, met of zonder zoetstof.
2. Zet thee van ca. 5 gedroogde kittelbloemen. Roer er 2 el suiker door en laat in de koelkast afkoelen.
3. Vul 2 grote glazen voor de helft met ijsklontjes en een handje blauwe bessen, en schenk ze vol met de koude butterfly tea. Versier het glas met blauwe bessen op een prikker en een slinger van sinaasappelschil.

Extra leuk: Roer 1 tl citroensap door de thee en zie hoe de thee magisch van kleur verandert, van blauw naar roze tot paars!



Brie bites met Brie de Favières

🕒 20 STUKS ⌚ 4 MINUTEN ❤️ SNACK/BORREL

INGREDIËNTEN:

- 200 g brie de favières
- Zout en peper
- Bakpapier
- Magnetron

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd de brie in plakjes van ca. ½ cm dikte.
2. Leg ze op een met bakpapier bekleed plateau of groot bord.
3. Zet ze 1,5 tot 2 minuten in de magnetron op 1000 watt.
4. Nog niet crispy genoeg? Laat ze 30 seconden langer garen.



Pistache ijs & Kaltbach Creamy

🕒 4 PERSONEN ⌚ 10 MINUTEN ❤️ DESSERT

INGREDIËNTEN:

- 200 g Kaltbach Creamy
- ½ tl eetbare gouden glitter
- Ca. 4 el karamelstroop (Van Gilse)
- 1 liter pistache-ijs
- 50 g gepelde, gehakte pistachenootjes

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd de kaas in mooie lange punten en zet koud tot gebruik.
2. Roer de gouden glitter door de karamelstroop en zet apart.
3. Schep bollen pistache-ijs in een coupe. Steek de kaaspunten erbij. Drizzle de glitterstroop erover en bestrooi met de gehakte pistachenootjes.

