

Heerlijke hapjes van Hollandse bodem



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 8 personen



Hapje 1 | Rookvlees met roomkaas en chilisaus

Wat heb je nodig?
12 plakjes rookvlees
roomkaas met bieslook
chilisaus

Verdeel op elk plakje rookvlees een klein bolletje roomkaas. Wij gebruikten roomkaas in een spuitzak, heb je deze niet kan je het beste met een theelepel de roomkaas over de plakjes verdelen. Knijp het rookvlees rondom samen, zo heb je een soort tasje. Doe een beetje chilisaus in een klein schaalpje, dit gebruik je om het rookvlees hapje in te dippen.



Hapje 2 | Komkommer met roomkaas

Wat heb je nodig?
halve komkommer
roomkaas met bieslook
chilivlokken

Voor dit hapje gebruiken we dezelfde roomkaas als hierboven. Was de komkommer en snijd deze in dunne, schuine plakken. Wij laten de komkommer in de schil, dit ziet er net even iets mooier uit. Verdeel over elk plakje komkommer een beetje roomkaas. Tot slot garneer je het komkommerhapje met de chilivlokken.



Hapje 3 | Stapeltje gezond

Wat heb je nodig?
halve komkommer
4 eieren
4 plakjes kaas
6 plakjes grillworst
2 blaadjes ijsbergsla
4 cherrytomaatjes
6 prikkers

Begin met het koken van de eieren. Laat deze na het koken afkoelen en verwijder de schil. Snij de komkommer, cherrytomaatjes en de grillworst in plakjes. Scheur de ijsbergsla in kleine stukjes. Met behulp van een steker of een klein glaasje snij je rondjes ter grootte van de grillworst uit de kaas. Snij het ei in plakjes. Nu kan je beginnen met stapelen. Neem als eerste een plakje ei, vervolgens de kaas, grillworst, sla en komkommer. Leg er wat ijsbergsla bovenop. Sluit af met het dakje van het ei en een schijfje tomaat. Steek een prikker erdoor om alles bij elkaar te houden. Als laatste geef je het hapje nog een draai van de peper- en zoutmolen.



Hapje 4 | Salami met rucola en roomkaas

Wat heb je nodig?
12 plakjes salami
roomkaas met bieslook
rucola

Verdeel met de bolle kant van een theelepel de roomkaas over de plakjes salami. Neem een paar blaadjes rucola en leg die in het midden van de plakjes bovenop de roomkaas. Rol het plakje op en snij schuin door de midden.

