

Oorspronkelijke titel: 101 Bar Bites

Oorspronkelijk uitgegeven in 2017 in Groot-Brittannië door Ryland Peters & Small

Ontwerp & fotografie:
© Ryland Peters & Small 2017

Tekst recepten: © Amy Ruth Finegold, Annie Rigg, Carol Hilker, Chloe Coker en Jane Montgomery, Dan May, Ghillie Basan, Hannah Miles, Jackie Kearney, Jennifer Joyce, Jenny Linford, Milli Taylor, Miranda Ballard, Shelagh Ryan, Uyen Luu, Valerie Aikman-Smith, Vicky Jones

Samenstelling recepten en redactie: Alice Sombrook

Ontwerp: Paul Stradling

Productie: Mai-Ling Collyer

Eindredacteur: Julia Charles

Artdirector: Leslie Harrington

Uitgever: Cindy Richards

Register: Vanessa Bird

Nederlandstalige uitgave:

© 2018 Veltman Uitgevers, Utrecht

Vertaling: Anna Penta/Vitataal

Redactie en productie: Vitataal, Feerwerd

Opmaak: De ZrIJ, Maarssen

Omslagontwerp: Fenatic, Oostwold

ISBN 978 90 483 1636 6

Alle rechten voorbehouden

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker noch de uitgever stelt zich aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Voor meer informatie:
www.veltman-uitgevers.nl

OPMERKINGEN

- Tenzij anders aangegeven zijn alle eieren medium groot. Aanbevolen wordt biologische of vrije-uitloopeieren te gebruiken. Recepten die (deels) rauwe eieren bevatten, zijn niet of minder geschikt voor heel jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en iedereen met een verminderd immuunsysteem.
- Gebruik voor een recept dat geraspte schil van citrusfruit bevat onbehandeld fruit en was dat goed. Kunt u alleen aan behandeld fruit komen, schrob dit dan voor gebruik en spoel het af.

- Ovens dient u op de aangegeven temperatuur voor te verwarmen. Doordat ovens onderling kunnen verschillen, raden we het gebruik van een oventhermometer aan. Raadpleeg ook de handleiding van de fabrikant, met name als u een heteluchtoven gebruikt; de temperaturen daarvan (kunnen) verschillen van die van conventionele ovens.

INHOUD

7 Inleiding

HOOFDSTUK 1 SNELLE SNACKS

- 8 Pittige gemengde noten
- 9 Hardgekookte eieren met dukkah
- 11 Pittig popcorn
- 11 Goudgele chips met truffelzout
- 11 Padrónpepers
- 12 Gevulde olijven
- 12 Gesuikerde zoute amandelen
- 12 Pittige gemarineerde olijven
- 15 Zoute pretzel-bites
- 15 Parmezaan-saliewafels
- 16 Broodstengels met zwart lavazout
- 17 Kikkererwtenfritters
- 18 Tempura van haricots verts
- 18 Noord-Afrikaanse geroosterde kikkererwten
- 18 Thee-eieren 'van de straat'
- 21 Pittige augurken met dille
- 21 Zoete augurken
- 21 Zoetzure kersenaugurken

HOOFDSTUK 2 COCKTAILCANAPÉS

- 23 Crostini met pancetta
- 23 Crostini met groenten
- 24 Spiesjes met chorizo & sint-jakobschelpen
- 25 Geitenkaasrolletjes in prosciutto met rucola
- 26 In salami gewikkelde augurk
- 26 In prosciutto gewikkelde mozzarella
- 29 Devils on horseback
- 29 Horses on devilback
- 29 Angels on horseback
- 30 Polentataart met geitenkaas & tomaat

- 33 Tonijnempanada's
- 33 Kerstomaatjes met gerookte makreel
- 34 Gebakken maisblini's met gerookte zalm & citroenroom
- 37 Gegrilde halloumi met een relish van geblakerde jalapeño, limoen & tequila

HOOFDSTUK 3 BIERBUDDY'S

- 39 Gefrituurde mozzarellasticks
- 40 Uienringen in bierbeslag
- 41 Gebakken groene tomaat
- 42 Jalapeñopoppers
- 43 Hushpuppies van garnalen met mais-poblanorelish
- 44 Deegballetjes met knoflook & kruiden
- 46 Franse frietjes
- 47 Zoete-aardappelfriet
- 49 Gerookte chipotle vleugels
- 50 Pittige kipreepjes
- 51 Tongsticks
- 52 Vietnamese kip-pie
- 54 Michaelmas pie
- 55 Schotse kwarteleitjes
- 57 Ultieme gegrilde kaassandwich

HOOFDSTUK 4 FEESTELIJK VLEES

- 59 Knapperige varkensbuik
- 60 Varkensrillette
- 61 Kippenleverparfait met vijgen-relish & geroosterde brioche
- 62 Buffalo-kippenvleugels met zelfgemaakte ranchdressing
- 65 Spareribs uit Chicago
- 66 Empanada's met Texaanse hot sauce
- 68 Sandwich met tomaat & geconserveerd ahornspek
- 71 Steaksandwich met gekarameliseerde ui & blauwe kaas

- 72 Gehakt-bonenburgers met mais-pepersalsa
- 73 Indiase lamsburgers met munt-yoghurt & mangochutney
- 74 Miniburgers met geheime saus

HOOFDSTUK 5 MOOIE MEZZE

- 77 Wijnbladeren gevuld met geurige rijst
- 78 Gefrituurde groenten in kurkumabeslag met knoflook-yoghurtdip
- 81 Gebakken garnalen in tomatensaus met kaas
- 81 Gefrituurde visjes met citroen
- 82 Spinazie-fetadeeghapjes met pijnboompitten
- 85 Gefrituurde mosselen in bierbeslag met knoflook-walnotensaus
- 86 Falafel
- 88 Dadels gevuld met harissacouscous
- 89 Courgettefritters met munt-yoghurtdip
- 91 Lamsköfte met tahin-yoghurtdip
- 92 Perzische worsthapjes
- 92 Marokkaanse kiphapjes

HOOFDSTUK 6 VERFIJND FINGERFOOD

- 95 Loempia's
- 96 Vietnamese loempia's
- 99 Toastjes met sesamgarnalen
- 99 Gelebonengarnalen
- 99 Eieren gevuld met garnalen
- 100 Thaise miniviskoekjes met komkommer-pindadipsaus
- 101 Inktvis met peper & zout & sanshodip
- 102 Knapperige kipwontons met knoflook
- 105 Groentedumplings met gemberdipsaus

- 106 Kimchipannenkoek met crème fraîche met zwarte knoflook
- 109 Bao met varkensvlees
- 110 Samosa's met erwten
- 111 Bloemkool-boerenkoolpakora's
- 112 Chinese pannenkoekjes met een denborst & gekonfijte pruimen
- 114 Kip tikka met knoflook-mangorelish
- 115 Pittige varkenssaté met kruidige pindasaus

HOOFDSTUK 7 MAGNIFIEK MEDITERRAAN

- 117 Salade van meloen, vijg, parham & buffelmozzarella
- 118 Prosciutto-chorizokroketjes
- 118 Chorizo in rode wijn
- 121 Olive suppli
- 122 Bakkeljauwkroketjes met geroosterde knoflook & peterseliepesto
- 125 Citrusgarnalen met zoutkorst & pittige dipsaus
- 126 Frittata-bites met chorizo & paprika
- 127 Risottoballetjes met citroen & paddenstoelen
- 128 Pizzettes
- 130 Provençaalse rauwkostschotel 'le grand aioli'
- 131 Seizoenskaasplank

HOOFDSTUK 8 ZACHT & ZOET

- 133 Piña-coladablokjes
- 134 Cognactruffels met chilipraliné & gember
- 137 Minipopcorncheesecakes
- 138 Churros
- 141 Minipavlova's met fruit
- 142 Register
- 144 Verantwoording



GEGRILDE HALLOUMI

met een relish van geblakerde jalapeño, limoen & tequila

450 g halloumi
3 eetlepels olijfolie
gerasppte schil en sap van
2 limoenen
grof gemalen zwarte peper,
voor het bestrooien
extra limoenen, om uit te
persen

voor 6 personen

voor de relish van geblakerde
jalapeño, limoen & tequila

3 eetlepels olijfolie, plus extra
voor het invetten
4 jalapeño's of andere verse
chilipepers
1 rode en 1 witte ui, in dunne
ringen
3 teentjes knoflook, fijngehakt
gerasppte schil van 1 limoen
2 eetlepels tequila
3 eetlepels heldere honing
60 ml wittewijnazijn
zeezout

*nog warme gesteriliseerde
glazen potten met luchtdicht
deksel*

voor ca. 5 dl

ZOUTE HALLOUMI PAST GOED BIJ STERKE SMAKEN, ZOALS DIE IN DEZE RELISH (DIE ZO LEKKER IS DAT U HEM AL SNEL OVERAL AAN TOE ZULT VOEGEN). VOER HET TEQUILATHEMA DOOR EN SERVEER ER VERKOELENDE MARGARITA'S MET IJS BIJ.

★ Relish: zet een licht ingevette grote koekenpan op hoog vuur tot hij begint te roken. Bak de jalapeño's op laag vuur tot ze zwartgeblakerd zijn. Haal ze uit de pan en zet ze apart om af te koelen.

★ Doe de olie, de uienringen ui en knoflook in de pan en bak de ui onder af en toe roeren 5 minuten op matig vuur. Voeg zout naar smaak toe en doe de limoenrasp erbij.

★ Hak de afgekoelde jalapeño's grof en doe ze met de tequila, honing en azijn in de pan. Bak de pepers 10 minuten mee, tot de ui goudbruin en zacht is.

★ Schep de relish in warme gesteriliseerde glazen potten (laat bovenin 5 mm ruimte vrij). Tik met de potten op het aanrecht om luchtballen kwijt te raken. Veeg de randen van de potten schoon en schroef de deksels erop. Zet de potten 15 minuten in een op 120 °C voorverwarmde oven of 10 minuten in een waterbad van dezelfde temperatuur. Nu zijn ze ongeopend op een koele, donkere plaats 1 jaar houdbaar.

★ Snijd de halloumi in plakjes van 5 mm dik. Zet een koekenpan met dikke bodem op matig tot hoog vuur en schenk de olijfolie erin. Kantel de pan om de bodem met olie te bedekken. Bak de halloumi in porties 2 minuten aan beide zijden. Voeg per portie wat limoenrasp en -sap toe. De halloumi wordt snel bruin, dus blijf erbij.

★ Leg de halloumi op een warme schaal.

★ Schep op elk plakje halloumi een theelepel relish. Bestrooi met grof gemalen zwarte peper en maak af met een kneepje limoensap. Serveer direct.

VIETNAMESE KIP-PIE

EEN INTERESSANTE VERSIE VAN DE KLASSIEKE ENGELSE PIE. DE FRANSSEN HEBBEN EEN DUIDELIJK STEMPEL GEDRUKT OP DE VIETNAMESE KEUKEN EN DEZE LICHTE, LUCHTIGE SNACK IS DAAR EEN GOED VOORBEELD VAN. IN VIETNAM WORDEN DEEGSNACKS ALS DEZE VEEL GEGETEN. ZE ZIJN MAKKELIJK TE MAKEN MET KANT-EN-KLAAR BLADERDEEG EN U KUNT DE KIP OOK VERVANGEN DOOR KIPCURRY OF RUNDERSTOOF.

100 g kipfilet
1 theelepel olie, voor het bakken
2 eetlepels boter
3 teentjes knoflook, fijngehakt
2 kastanjechampignons, fijngehakt
50 g tuinerwten
1 theelepel varkensbouillon
1 theelepel suiker
½ theelepel versgemalen zwarte peper
1 eetlepel tapioca
320 g bladerdeeg (op een rol), ontdooid indien bevroren
1 eidooier, licht geklopt
chilisaus, zoals sriracha, voor erbij

*ronde uitsteker of glas van 6 cm
bakplaat, ingevet*

voor 6 personen

★ Snijd de kipfilet in blokjes van 1 cm of maal hem met de pulseerknop snel fijn in de keukenmachine.

★ Verhit de olie in een pan op matig vuur en doe de kip, boter, knoflook, champignons, erwten, varkensbouillon, suiker en de peper erbij. Bak alles tot de kip goudbruin is.

★ Meng de tapioca met 5 eetlepels water in een kommetje. Schenk dit papje in de pan en roer het goed door het kimpengsel om het te binden. Laat alles nog 1 minuut koken. Neem dan de pan van het vuur en zet hem apart terwijl u verdergaat met het deeg.

★ Verwarm de oven voor op 180 °C.

★ Rol het bladerdeeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Druk met de uitsteker of het glas 12 rondjes uit het deeg. Bestrijk ze met de eidooier. Leg een deeggrondje op de ingevette bakplaat en schep een royale lepel afgekoelde vulling in het midden. Leg er een tweede deeggrondje op en druk de randen met een vork aan.

★ Bak de kleine kip-pies in ongeveer 35 minuten in de oven goudbruin. Serveer ze direct, met chilisaus als dip.



CHURROS

½ theelepel zout
200 g withbroodmeel
¼ theelepel baksoda
2,6 dl water met een temperatuur
van ca. 70 °C
4 dl zonnebloem- of maisolie,
voor het frituren

voor de chocoladedip

100 g pure (70%) chocolade, in
kleine stukjes
1,2 dl slagroom

kookthermometer

*sputzak met stervormige
spuitmond (eventueel)*

voor ca. 30 stuks

IN WARME CHOCOLADE GEDOMPELDE CHURROS ZIJN EEN ECHTE LEKKERNIJ. ZE PASSEN GOED BIJ TEQUILACOCKTAILS. VOOR PERFECTE CHURROS IS WAT OEFENING NODIG, WANT DE BUITENKANT MOET KNAPPERIG ZIJN EN DE BINNENKANT STEVIG MAAR OOK LICHT.

★ Meng het zout, het meel en de baksoda in een kom. Voeg het water toe en klop krachtig, zodat er een deeg zonder klontjes ontstaat.

★ Laat het deeg 5-10 minuten in de kom zitten, of tot het is afgekoeld en iets is ingedikt. Ga intussen verder met de olie.

★ Verhit de olie in een kleine pan tot een temperatuur van 180 °C, of gebruik een friteuse.

★ Schep het deeg in een spuitzak (gebruik een stervormige spuitmond als u ribbels wilt). Draai de spuitzak een paar slagen en houd hem met één hand vast. Knijp er voorzichtig een stukje deeg van 5 cm lang uit en knip dit boven de olie af. Knijp en knip zo steeds kleine porties deeg en frituur ze.

★ Draai de deegstukjes tijdens het frituren een paar keer met een tang om en laat ze goudbruin worden. Laat ze uitlekken op keukenpapier en leg de churros in een warme oven.

★ Churros hoeven geen strikte vorm te hebben. Als u ze gewoon boven de hete olie in stukjes afknijpt, heeft u als beginner een goede manier gevonden. Later kunt u ze ook in andere vormen spuiten, zoals de hoefijzervorm op de foto.

★ Chocoladedip: doe de stukjes chocolade in een hittebestendige kom. Breng de slagroom op laag vuur aan de kook en schenk hem over de chocolade. Wacht 1 minuut en roer de slagroom er dan door. Serveer de churros warm met de dip.

