

Lente tapas

Gevulde eieren met bacon

Ingrediënten:

6 eieren, hardgekookt
2 etl mayonaise of yoghurt
1 theelepel mosterd
½ theelepel citroensap
½ theelepel paprikapoeder
plakjes bacon
gehakte bieslook



Bereiding:

Snij de hardgekookte eieren over de lengte door midden en doe de eierdooiers in een schaal.

Bak de bacon in een pannetje tot deze lekker krokant is en laat deze vervolgens afkoelen op een stukje keukenpapier. Pureer de eierdooiers (evt. goed fijnprakken met een vork) en voeg de mayonaise of yoghurt, mosterd, citroensap en paprikapoeder toe en meng dit alles goed door elkaar.

Vul de eiwitten met het dooier mengsel.

Garneer de gevulde eitjes met wat gehakte bieslook en stukjes verkrumelde bacon.

Recept van: kookse.tv

Lente Wrap



Ingrediënten:

3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel kleine augurkjes
1 volkoren tortilla
2-3 plakken abdijscham of beenham
3-4 plakken boeren kaas (beleg)
1 avocado
1 tomaat

Bereiding:

Spread de mayo op de volkoren tortilla en beleg vervolgens met de ham en kaas.

Snij de avocado en tomaat in plakjes en voeg ze toe. Snij de augurkjes in plakjes en verdeel deze over de tortilla en rol deze daarna "stevig" op.

Snij de tortilla vervolgens in stukjes (rolletjes) en steek er een cocktailprikker in.

Variatie tip: Je zou ook nog (rode) paprika of jonge gesneden spinazie kunnen toevoegen.

Recept van: kookse.tv

Bosui poffertjes met rivierkreeftjes

Ingrediënten:

1 ei
1 theelepel bloem
3 eetlepels zure room
1 bosuitje (in fijne ringetjes)
1 eetlepel olie
8 rivierkreeftjes



Poffertjespan

(Anders maak je 1 grote pannenkoek die je vervolgens in puntjes of vierkantjes snijdt)

Voorbereiden

Klop het ei goed los met de bloem en een eetlepel zure room. Voeg zout en (versgemalen) peper naar smaak toe. Roer de bosui erdoor; houd een paar ringetjes apart. Verhit een poffertjespan en bestrijk hem dun met olie. Schep in elk kuiltje een eetlepel van het bosuimengsel, draai de poffertjes om als het ei gestold is en bak ze aan de andere kant nog 1 minuut bruin.

Bereiden

Besmeer elk poffertje met een theelepel zure room en leg hierop een rivierkreeftje en de apart gehouden ringetjes bosui. Bestrooi met peper naar smaak.

Recept van: ah.nl/allerhande