

STICK IT - Hapjes en Traktatie Tips

Caprese op een stokje:

- 12 mini smaaktomaatjes
- 12 blaadjes basilicum
- 1 bol buffel mozzarella
- 12 satéprikkers

Snij de tomaatjes doormidden. Snij de mozzarella in blokjes.

Prik een half tomaatje op de prikker, daarboven op het mozzarella blokje en een blaadje basilicum en eindig met de andere helft van het tomaatje.



Gerookte zalm met wasabi-eitjes

Gerookte zalm, tomaatjes, washabi-eitjes en basilicum:

Rol de zalm in met de basilicum en de tomaat en doe deze aan de prikker, versier het met de washabi-eitjes



Zoete broodjes bakken:

- 1 blik croissantdeeg
- 4 el suiker
- 4 tl kaneel
- 3 el rozijnen

Snij het croissantdeeg in repen van 3 cm. Bestrooi het deeg met suiker en kaneel en verdeel de rozijnen erover. Rol de repen op en prik er een satéprikker of lollystokje in. Bak de broodjes af volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de broodjes afkoelen en besprenkel eventueel met glazuur



Amuse met carpaccio:

- 12 plakjes carpaccio
- 6 olijven, gehalveerd
- 2 eetlepels pesto
- 50 gram Grana Pandano, geschaafd
- 6 cherry tomaatjes, gehalveerd
- 6 sprietjes bieslook
- 1 bakje Huttenkase
- 12 satéprikkers

Besmeer de plakjes carpaccio met de pesto en beleg met de Grana Pandano. Rol de plakjes op. Prik de carpacciorolletjes op een prikker met daarbovenop een half tomaatje en een halve olijf. Maak de amuse af met een lepeltje huttenkase en een sprietje bieslook.

Marshmallow Bonbons:

- 12 Marshmallows
- 200 gram chocolade
- 1 potje nootjes of andere taartversiering
- 3 aardbeien
- 12 satéprikkers

Smelt de chocolade "au bain Marie". Prik de marshmallows aan de prikkers en haal ze een voor een door de chocolade zodat er een dun laagje om de marshmallow komt. Laat de chocolade iets opstijven (niet te hard) en druk de bonbon dan lichtjes in de nootjes of andere taartversiering. Laat de chocolade verder hard worden. Prik tot slot een kwart aardbei op de marshmallow.

