



Recept PITAPISTOLET MET SALADE EN LOOKSAUS



Recept CANAPÉ MET HUMMUS VAN RODE BIET EN GEITENKAAS



Recept SMØRREBRØD MET BIEFSTUK EN GEPOFTE TROSTOMATEN



Recept BROODJE GEPEKELDE MAKREEL MET GEGRILDE GROENTEN EN RODE UI



Recept PITAPISTOLET MET SALADE EN LOOKSAUS

INGREDIËNTEN

- Sitaform-pistolets
- Pitavlees
- Gegrilde artisjok
- Gedroogde tomaatjes
- Little gem (of ijsbergsla)
- (Mini)komkommer
- Curry-hummus
- Mosterdvinaigrette
- Looksaus



RECEPT

Bak het pitavlees krokant op een hoog vuur, zodat het niet uitdroogt.

Snij de sla in grove en de artisjok, tomaten en komkommer in fijnere stukjes. Meng met de hummus.

Verdeel de reepjes vlees en de salade over de pistolets en werk af met de vinaigrette en looksaus.

Servere onmiddellijk.



Recept CANAPÉ MET HUMMUS VAN RODE BIET EN GEITENKAAS

INGREDIËNTEN

- Rond Sitaform-brood
- Verse geitenkaas
- Hummus van rode biet
- Rucola
- 1 blad snijkool
- Bieslook
- Chilivlokken
- Zout



RECEPT

Neem een dikke snee brood en besmeer met de hummus.

Leg de geitenkaas erop en verdeel er de bieslook en chilivlokken over.

Breng op smaak met een snuifje zout en werk af met rucola en een blad snijkool.



Recept SMØRREBRØD MET BIEFSTUK EN GEPOFTE TROSTOMATEN

INGREDIËNTEN

- Sitaform-stokbrood
- Biefstuk (dunne lende)
- Romeinse sla
- Trostomaten
- Basilicum
- Jonge groene asperges
- Balsamicoazijn
- Olijfolie
- Rietsuiker
- Pesto
- Mayonaise
- Zwarte peper
- Zout



RECEPT

Was de trostomaten en maak de sla schoon. Leg de tomaten in een vuurvaste schotel. Meng een scheut olijfolie met balsamicoazijn en een snuifje rietsuiker en schenk bij de tomaten. Plaats 20 minuten in een voorverwarde oven van 180°C. Ciseleer de sla: rol de bladeren op en snijd ze in fijne reepjes.

Bak de biefstuk kort en kruid met peper en zout. Blancheer de groene asperges in licht gezouten water. Giet af en laat schrikken onder koud water. Meng 1 hoeveelheid pesto met 2 keer zoveel mayonaise.

Snij het vlees in fijne reepjes. Besmeer het stokbrood met de pestomayonaise en beleg met sla, asperges en tomaten.

Leg het versneden vlees erbovenop en breng op smaak met basilicum en zwarte peper.



Recept BROODJE GEPEKELDE MAKREEL MET GEGRILDE GROENTEN EN RODE UI

INGREDIËNTEN

- Sitaform-stokbrood
- Makreelfilet
- Rode ui
- Wijnazijn
- Dragonazijn
- Griessuiker (2 tl)
- Peper
- Fijne tuinkruiden
- Tijn

VOOR DE GEGRILDE GROENTEN

- Courgette
- Tomaat
- Paprika
- Artisjokhart
- Grossane-olijfolie (extra vierge)
- Olijfolie (om te grillen)



RECEPT

Snij de rode ui in fijne ringen.

Pekel de vis en uiringen in een mengsel van evenveel wijn- en dragonazijn.

Breng op smaak met suiker, tijm en een snuifje peper. Steek de vis 20 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast.

Snij de groenten in gelijke stukjes en meng met olijfolie. Gril ze op de barbecue of in een grillpan. Besmeer het broodje met extra vierge olijfolie en beleg met de gegrilde groenten. Verdeel de rode ui en makreel over de boterham en kruid met peper en tuinkruiden.

