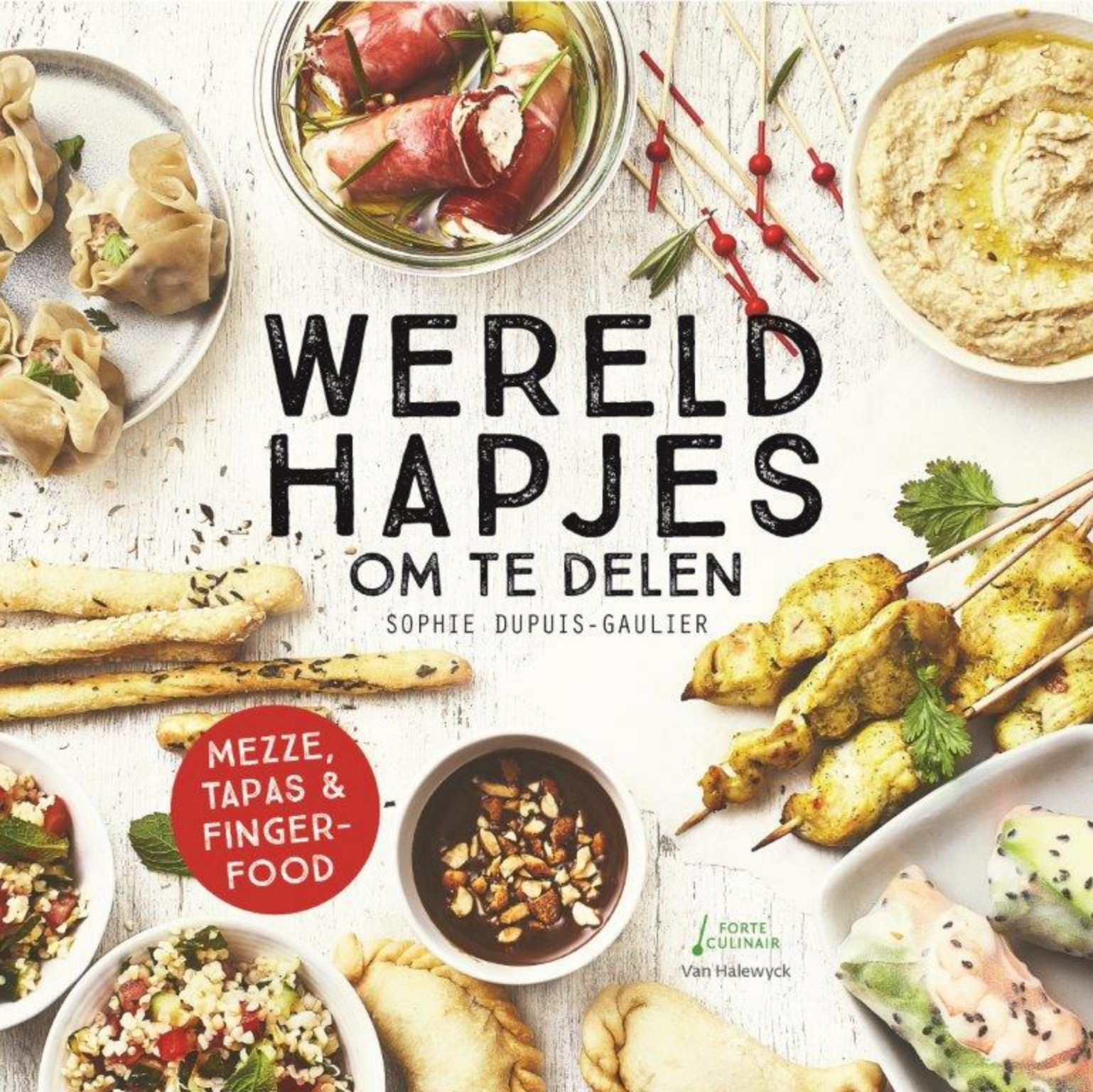




WERELD HAPJES

OM TE DELEN

SOPHIE DUPUIS-GAULIER

MEZZE,
TAPAS &
FINGER-
FOOD

FORTE
CULINAIR
Van Halewyck

INHOUD

Inleiding

EUROPA

Frankrijk

Croque-cake met kerrie (V)	
Rillettes met limoen en twee soorten zalm	
Crumble van sardientjes	
Flammkuchen om te delen	
Bretonse rolletjes met appel en andouille de Guéméné	18
Mini-éclairs met kaas en walnoten (V)	20
Hartige cakejes peer-roquefort-amandel (V)	22
Gebakken camembert met calvados en noten (V)	24
Pissaladière	26
Notenrolletjes met gorgonzola en gekonfijte tomaten (V)	28
Carpaccio van dorade	30
Groentechips (V)	32
Préfou uit de Vendée (V)	34
Gevulde champignons	35
Zandkoekjes met parmezaan en rozemarijn (V)	38
Fetamousse met tomatenchutney (V)	39
Bladerdeegpasteitjes met geitenkaas, ui en tijm (V)	42
Kaassoezen à la mimolette (V)	44
Wafels met aardappel en kaas (V)	46

Réunion

Kipsamoussa's	48
Peperbonbons (V)	50

Spanje

Tortilla's	
Tuinbonen met bellotaham	
Octopus alla Gallega	
Gefrituurde calamares	
Patatas bravas met salsa picante (V)	60

4 Mosselen op z'n Catalaans	61
Garnalenbeignets	64
9 Koude soep uit Córdoba (V)	66
Gemarineerde paprika's met knoflook en olijfolie (V)	68
10 Salmorejo (Spaanse koude soep)	70
14 Portugal	
15 Kabeljauwkroketjes	72
Kokkels uit de cataplana	74

Italië

22 Olijven al Ascolane	76
Polentafrietjes met gekonfijte tomaatjes (V)	78
24 Huisgemaakte grissini (V)	80
26 Focaccia met rozemarijn (V)	82
Involtini met geitenkaas	83
28 Mini-pizza's met artisjokkaviaar (V)	86
30 Gepaneerde mozzaballetjes (V)	88
32 Crostini met prosciutto	90
34 Pannelle met caponata uit Sicilië (V)	92
35 Mini-pannacotta met chorizo	94

Engeland

Hartige scones met bacon en ahornsiroop	96
42 Wortel-komijntaartjes (V)	98
44 Zalmcupcakes met wasabislagroom	100
46 Rarebit toasts (V)	102

MIDDEN-OOSTEN

105

Griekenland

Griekse dakossalade (V)	106
Tzatziki (V)	108
52 Ktipiti (fetaspread) (V)	110
54 Halloumispiesjes met perzik en za'atar (V)	112
55 Tarama (viskuitspread)	114
58 Auberginekaviaar (V)	116

(V) = vegetarisch; gerechten zonder vlees of vis

Libanon

Hummus (V)	120
Kikkererwtensalade op oosterse wijze (V)	121
Lamsgehaktspiesjes met yoghurt-kruidentaus	122
Falafel (V)	123
Libanese tabouleh (V)	126
Libanese pizza (V)	128

Marokko

Kleine salade van gekruide rode biet (V)	130
Marokkaanse wortelsalade (V)	132
Spinaziepakketjes (V)	134

NOORD & ZUID AMERIKA**Verenigde Staten**

Gekaramelliseerde chickenwings	138
Crispy uienringen (V)	140
Spicy aardappeltjes (V)	141
Pittige popcorn (V)	144
Mini-kipnuggets	146
Crabcakes	148
Mini-hotdogs met ahornsiroop	150

Latijns-Amerika

Empanada's met kip	152
Maiskoekjes (V)	154
Guacamole (V)	155
Gegratineerde nacho's (V)	158
Ceviche met kabeljauw	160
Patacones met hogaosaus (V)	162
Sopaipillas (pompoenkoekjes) (V)	164
Maiskolven met pittige kruidenboter (V)	166
Pãos de queijo (kaasbroodjes) (V)	167

AZIË**China**

Keizerlijke nems	172
------------------	-----

Wontons	174
Springrolls met garnalen en zwarte sesam	176
Garnalenbeignets	178

Indonesië

Saté ayam	180
-----------	-----

Vietnam

Inktvisringen gemarineerd en gegrild	182
--------------------------------------	-----

Korea

Pannenkoekjes met ingemaakte groenten (V)	184
Varkensgehakt in shisoblad	186
Samgyeopsal (varkensborst)	188

Japan

Yakitori (Japanse kipspiesjes)	190
Japanse flans met dashi	192
Tempura (V)	194
Gyoza (vleespasteitjes)	196
Tamagoyaki (opgerolde omelet) (V)	198
Takoyaki met octopus	200

RUSLAND

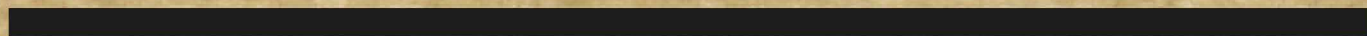
Gekruide Russische watruschki's (V)	204
Mini-blinis met kastanjemeel en zalm	206

INDIA

Geroosterde noten en kikkererwten (V)	210
Indiase groentebeignets (V)	212
Raïta (Indiase yoghurt dip) (V)	214
Indiase falafel van rode linzen (V)	215
Kip-tandoorispiesen	218

Ingrediëntenregister	220
----------------------	-----

EUROPA



A whole squid is positioned on the left side of the page, its dark, textured skin contrasting with the light, speckled background. In the bottom left corner, a bowl filled with a light-colored, grainy substance, likely polenta, is partially visible. The background is a light-colored surface with numerous small, dark brown specks, giving it a rustic, stone-like appearance.

GEFRITUURDE CALAMARES

4 PERSONEN | VOORBEREIDEN: 30 MIN | FRITUREN: 3-4 MIN | GEMIDDELD

INGREDIËNTEN

600 g schoongemaakte
pijlintvis
60 g bloem
20 g polenta

olijfolie of zonnebloemolie
om in te frituren
1 citroen, in partjes
fijn zeezout

Spoel de inktvis af onder koud stromend water en maak goed droog. Verwijder zo nodig nog de kopjes, het vel en de tentakels. Snijd de lijfjes die je overhoudt in ringen van 1 cm dik. Dep ze goed droog met keukenpapier.

Meng in een groot diep bord de bloem en de polenta. Haal de inktvisringen door het mengsel en schud het teveel eraf.

Verhit de olie tot 180 °C in een friteuse of een grote braadpan. Frituur de inktvisringen in 3-4 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveer direct met een partje citroen en wat zeezout.







NOOORD & ZUID AMERIKA





CEVICHE MET KABELJAUW

4 PERSONEN | VOORBEREIDEN: 30 MIN | MARINEREN: 2-3 UUR | GEMIDDELD

INGREDIËNTEN

Voor de marinade:

2 cm verse gember
1 teen knoflook
1 kleine rode peper
4 takjes koriander
sap van 3 of 4 limoenen
(afhankelijk van de grootte)
sap van ½ sinaasappel

Voor de ceviche:

200 g zoete aardappel
1 rood pepertje
1 rode ui
400 g kabeljauw
½ tl zout
6 takjes koriander

Maak eerst de marinade: schil de gember en rasp hem op een fijne rasp. Pel de knoflook en pers hem uit. Verwijder de zaadlijsten van het pepertje en snijd hem klein. Haal de takjes van de koriander los. Meng alle ingrediënten door elkaar en laat 2-3 uur intrekken. Giet daarna de marinade af.

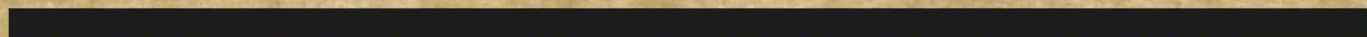
Bereid tijdens het marineren de ceviche: schil de zoete aardappel en snijd hem in blokjes van 1 cm en stoom deze in 15 minuten gaar.

Verwijder zaadlijsten en zaadjes uit het pepertje en snijd hem klein. Pel en snipper de rode ui.

Snijd de kabeljauw in stukjes van ongeveer 1 cm. Schep om met het zout, laat 5 minuten rusten en giet dan af.

Meng vis, uien, pepertje en zoete aardappel met de marinade. Bestrooi met koriander en serveer direct.

A Z I Ë





TEMPURA

4 PERSONEN | VOORBEREIDING: 20 MIN | BAKKEN: 2-3 MINUTEN PER STUK | GEMIDDELD

INGREDIËNTEN

Voor de groenten:

1 kleine lotuswortel
4 worteltjes
8 shiitakes
1 bakje shimeji (beukenzwam)
1 handjevol peultjes
8 shisobladeren

olie om te frituren

Voor de saus:

40 ml mirin (Japanse rijstwijn)
20 ml sojasaus
150 ml dashi (Japanse bouillon)

Voor het beslag:

1 eigeel
150 ml ijskoud water
100 g bloem

Bereid de groenten: schil de lotuswortel en snijd hem in dunne plakjes van ½ cm dik. Snijd de worteltjes in de lengte doormidden. Veeg de shiitakes schoon met vochtig keukenpapier. Snijd de onderkant van de stelen en snijd de grote exemplaren doormidden. Haal de shimeji uit elkaar en wrijf ze schoon. Leg de peultjes en de shisobladeren klaar.

Maak de saus: breng de mirin langzaam aan de kook, doe de sojasaus en vervolgens de dashi erbij. Laat 2-3 minuten zachtjes koken.

Maak het beslag: klop het eigeel in een kom met het koude water en de bloem tot er geen klontjes meer in zitten.

Verhit de olie om te frituren tot 160 °C.

Haal de groenten een voor een door het beslag en dompel ze in de hete olie. Laat 2-3 minuten bakken zonder dat ze verkleuren. Leg ze op keukenpapier.

Serveer met de saus, gember en geraspte daikon (rettich).



MEZZE, ANTIPASTI, TAPAS, FINGERFOOD

Van Azië tot Europa, van het Midden-Oosten tot India, van Latijns-Amerika tot de Verenigde Staten: elk land heeft zijn eigen culinaire tradities rondom de borreltijd. De gevarieerde hapjes in dit boek laten je kennismaken met de smaken en geuren van klassieke gerechten van over de hele wereld. Tortilla's, gefrituurde calamaries, foccaccia, tzatziki, Libanese tabouleh, falafel, empanadas, Vietnamese loempiaatjes, tempura, mini-blini's, raita, Indiase gekruide kipspiesjes, pittige geroosterde amandelen...

GA MEE OP REIS EN ONTDEK DE
100 LEKKERSTE WERELDHAPJES!

www.forseu.livadi.gr/

ISBN 978-94-61-85-332-7



9 786185 332327

www.vorha.livadi.gr