

# INHOUD

## INLEIDING

<i>Wat is een bruschetta?</i>	7
<i>Hoe maak je een bruschetta?</i>	8
<i>Dit heb je nodig</i>	10
<i>Het brood</i>	12
<i>De spreads</i>	13
<i>Luwe ingrediënten</i>	14

## MET KAAS

<i>Burrata, tomaat &amp; honing</i>	18
<i>Ricotta, munt &amp; pijnboompitten</i>	20
<i>Camembert, appel &amp; walnoten</i>	22
<i>Geitenkaas, pistachenoten &amp; blauwe bessen</i>	24
<i>Schapekaas &amp; kersenjam</i>	26
<i>Geitenkaas, courgette &amp; ui</i>	28
<i>Feta, munt &amp; citroen</i>	30
<i>Mozzarella, spinazie &amp; tijm</i>	32
<i>Mozzarella &amp; rucola met truffelolie</i>	34
<i>Peer, roquefort &amp; hazelnoot</i>	36
<i>Geitenkaas, appel &amp; ahornsiroop</i>	38
<i>Reblochon, gedroogde pruim &amp; spek</i>	40
<i>Geitenkaas, tomaat &amp; groene salsa</i>	42
<i>Burrata, radicchio &amp; balsamico</i>	44
<i>Courgette &amp; spek</i>	46

<i>Comté, zuidvruchten &amp; koriander</i>	48
<i>Kool, wortel &amp; brie</i>	50
<i>Brie &amp; truffelboter</i>	52
<i>Magor &amp; walnoten</i>	54

## MET VLEES

<i>Carpaccio, cheddar &amp; ui</i>	58
<i>Ham, courgette &amp; pesto</i>	60
<i>Vijg, ham &amp; walnotencreme</i>	62
<i>Kip, guacamole &amp; tomaat</i>	64
<i>Ham, artisjok &amp; basilicum</i>	66
<i>Eendenborst &amp; appel</i>	68
<i>Pan con tomate y jàmon</i>	70
<i>Rosbief met blauwe kaas &amp; rucola</i>	72
<i>Carpaccio, kappertjes &amp; Parmezaanse kaas</i>	74
<i>Foie gras &amp; gegrilde mango</i>	76
<i>Kastanjepuree &amp; ham</i>	78
<i>Gebakken lendenbiefstuk met specerijen</i>	80
<i>Gerookte eendenborst &amp; maisspread</i>	82
<i>Gegratineerde kip &amp; pompoen</i>	84
<i>Kalkoen &amp; appel</i>	86
<i>Rillette &amp; kappertjessaus</i>	88
<i>Gebraden varkensvlees &amp; linzenpuree</i>	90
<i>Spek, ui &amp; smeerkaas</i>	92



**MET VIS**

<i>Sardines, tomaat &amp; knoflook</i>	<b>96</b>
<i>Hummus, tonijn &amp; sesamzaad</i>	<b>98</b>
<i>Rillette van makreel &amp; aalbessen</i>	<b>100</b>
<i>Rillette van tonijn &amp; tuinbonen</i>	<b>102</b>
<i>Rillette van zalm &amp; spinazie</i>	<b>104</b>
<i>Sashimi van zalm &amp; avocado</i>	<b>106</b>
<i>Gerookte zalm, Griekse yoghurt &amp; kappertjes</i>	<b>108</b>
<i>Taramosalata, radijs &amp; waterkers</i>	<b>110</b>
<i>Tonijn &amp; gedroogde tomaat</i>	<b>112</b>
<i>Tzatziki &amp; garnalen</i>	<b>114</b>
<i>Gerookte zalm &amp; doperwtencrème</i>	<b>116</b>
<i>Mascarpone &amp; gerookte schelvis</i>	<b>118</b>
<i>Crème van rode linzen &amp; kabeljauw</i>	<b>120</b>
<i>Brandade, hazelnoten &amp; rucola</i>	<b>122</b>
<i>Geroosterde inktvis &amp; paprikacrème</i>	<b>124</b>
<i>Courgette &amp; tartaar van sint-jakobsschelpen</i>	<b>126</b>
<i>Gerookte tonijn &amp; roomkaas</i>	<b>128</b>
<i>Krab &amp; baba ganoush</i>	<b>130</b>
<i>Zalm &amp; komkommer</i>	<b>132</b>

**VEGGIE**

<i>Baba ganoush, geitenkaas &amp; kruiden</i>	<b>136</b>
<i>Appel-tomaatcompote &amp; ricotta</i>	<b>138</b>
<i>Artisjokspread, knoflook &amp; Parmezaanse kaas</i>	<b>140</b>

<i>Baba ganoush &amp; rauwkost</i>	<b>142</b>
<i>Bonenspread &amp; gedroogde tomaten</i>	<b>144</b>
<i>Hummus &amp; tomatensalsa</i>	<b>146</b>
<i>Pittige tomaten-gemmerspread</i>	<b>148</b>
<i>Tapenade, tomaat &amp; geitenkaas</i>	<b>150</b>
<i>Rillette van wortel &amp; biet</i>	<b>152</b>
<i>Hartig wentelteefje &amp; champignons</i>	<b>154</b>
<i>Paprika, geitenkaas &amp; dille</i>	<b>156</b>
<i>Olijvenspread, tomaat &amp; rucola</i>	<b>158</b>
<i>Tofu, hazelnoten &amp; edamame</i>	<b>160</b>
<i>Tahin, avocado &amp; tofu</i>	<b>162</b>
<i>Komkommer &amp; mangocrème</i>	<b>164</b>
<i>Champignons, knoflook &amp; gember</i>	<b>166</b>

**PESTO, SPREADS & MEER**

<i>Rillette van tonijn</i>	<b>170</b>
<i>Rillette van wortel</i>	<b>172</b>
<i>4 x kruidenboter</i>	<b>174</b>
<i>Chutney van appel &amp; mango</i>	<b>176</b>
<i>Paprikaspread</i>	<b>178</b>
<i>Pesto van rucola &amp; pistachenoten</i>	<b>180</b>
<i>3 x hummus</i>	<b>182</b>
<i>Yoghurtsaus met kruiden</i>	<b>184</b>
<i>Rillette van kip</i>	<b>186</b>
<i>Knapperige notentopping</i>	<b>188</b>

<i>Register</i>	<b>190</b>
-----------------	------------



*met kaas*

## PEER, ROQUEFORT & HAZELNOTEN

36



*voor 4 personen*

1 grote peer of 2 kleine  
1 handje gepelde hazelnoten  
4 sneden volkorenbrood  
150 g roquefort  
2 eetlepels balsamico siroop  
zout en peper



### *recept*

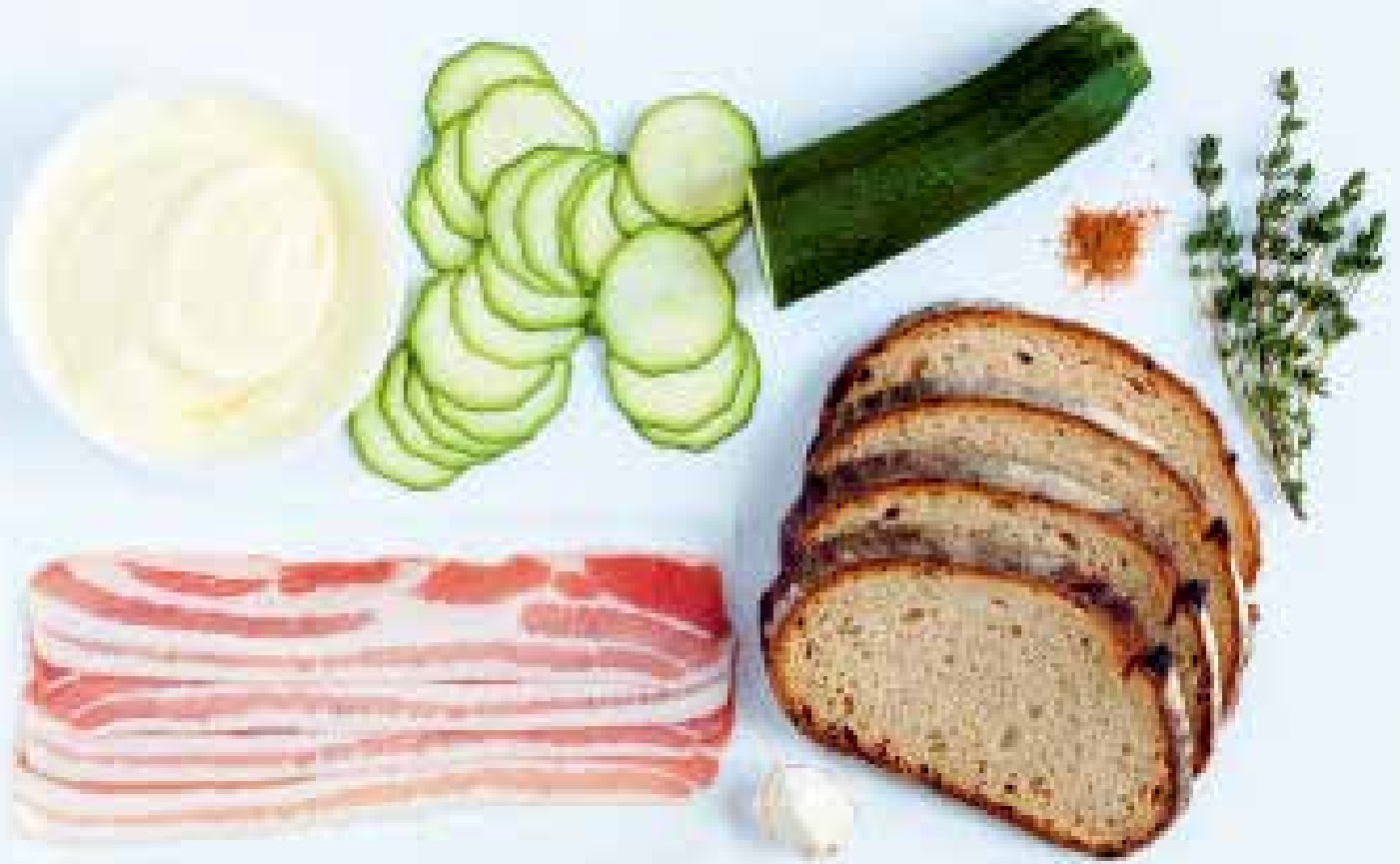
Snijd de peer in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in dunne plakjes.

Hak de hazelnoten in grove stukjes. Leg de plakjes peer op de sneden brood en verdeel daarover de grove stukjes roquefort. Zet de bruschette 5-10 minuten onder de grill van de oven. Bestrooi met de hazelnoten en besprenkel met een paar druppels balsamicosiroop. Strooi zout en peper over de bruschette voordat je ze serveert.

*met kaas*

## COURGETTE & SPEK

46



*voor 4 personen*

- 4 sneden volkorenbrood
- 1 knoflookteen, gepeld
- 1 courgette
- 8 eetlepels smeerkaas
- 4 snuffjes nootmuskaatpoeder
- 4 plakjes ontbijtspek
- 4 takjes tijm
- zout en peper



*recept*

Wrijf één kant van de sneden brood in met de knoflook. Snijd de courgette in dunne schijfjes. Besmeer elke snee brood met 1 eetlepel smeerkaas en bestrooi met 1 snufje nootmuskaat. Verdeel de schijfjes courgette en de plakjes spek erover. Besmeer opnieuw elke bruschetta met 1 eetlepel smeerkaas. Bestrooi met wat tijm.

Leg de bruschette op een met bakpapier beklede bakplaat en zet deze ongeveer 10 minuten onder de grill van de oven. Bestrooi met zout en peper voordat je ze serveert.

*met vlees*

## VIJG, HAM & WALNOTENCRÈME

62

*voor 4 personen*

- 8 walnoten, gepeld
- 150 g roomkaas
- 2 eetlepels walnotenolie
- 4 sneden (wal)notenbrood
- 4 vijgen
- 4 plakken rauwe ham
- zout en peper





*recept*

Hak de walnoten fijn en meng ze door de roomkaas. Roer de walnotenolie door dit mengsel. Besmeer hiermee elke snee brood. Snijd de vijgen in vieren.

Leg op elke bruschetta een plak ham en verdeel de kwarten vijg erover. Bestrooi met zout en peper. Snijd de bruschette in drieën voordat je ze serveert.



## SASHIMI VAN ZALM & AVOCADO

106



*voor 6 personen*

- 1 moot verse zalm van ongeveer 250 g
- 1 rijpe avocado
- 4 takjes koriander
- 6 sneden meergranenbrood
- het sap van 1 limoen
- 3 eetlepels olijfolie
- zout en peper



*recept*

Snijd de zalm in dunne plakjes (sashimi). Verwijder de schil van de avocado, snijd hem in tweeën, haal de pit eruit, snijd de helften nogmaals in de lengte in tweeën en dan in de breedte in plakjes. Haal de blaadjes van de takjes koriander.

Verdeel de plakjes zalm en avocado over de sneden brood. Druppel het limoensap en de olijfolie erover. Leg de blaadjes koriander erop. Bestrooi de bruschette met zout en peper voordat je ze serveert.