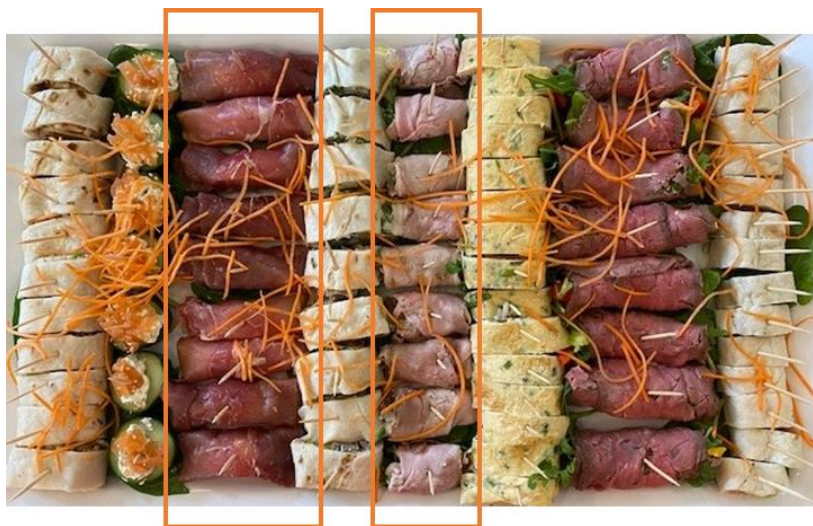


## Hapjes voor FEEST- en verjaardagen<sup>1</sup>

week 50

### ROOKVLEES-EIROLLETJES

Eieren min. koken, in vieren snijden, ei op rookvlees, likje Hüttenkäse erop, gesneden rucola/bieslook erop, oprollen.



### VITELLO-ROLLETJES

5 el mayonaise met ½ blikje tonijn(natuurlijk) en 5 reepjes ansjovis en 2 el gehakte kappertjes met de staafmixer fijnmaken, plakje fricandeau insmeren met deze saus, een dotje rucola hierop en oprollen.

### OMELETROLLETJES

Eieren klutsen met gesneden bieslook, scheutje melk, peper/zout, dunne omeletten bakken, laten afkoelen, pijnboompitjes roosteren, kaas mengen met knoflookpoeder, peper/zout, rucola grof snijden, besmeer de omelet

met roomkaas, gedroogde ham erop, rucola en pijnboompitten erover, strak oprollen in folie, 2 uur opstijven in koelkast, plakken snijden.



### NACHOS - GAUCOMOLE /FETADIP

1. Rasp de komkommer en laat goed uitlekken, geperste knoflook / gehakte dille /gesneden rode ui / blokjes tomaat /gebrokkelde feta / gesneden olijf door de yoghurt, op smaak maken met olijfolie, peper en zout.

2. Guacamole-dip kant en klaar of zelf maken.

### GROENTESNACKS MET FRISSE DIP

Meng gesneden dille met Griekse yoghurt, mayonaise, citroensap, peper en zout. Serveer met gehalveerde snoepkomkommers, reepjes oranje paprika, snoeptomaatjes, reepjes wortel, reepjes bleekselderij en Tuc creamcheese & onion.



<sup>1</sup> Hapjes van Kok Martin Arbouw - uitgedeeld op het Vitaliteitsfestival sept. 2021