

Trick or Treat receptjes¹

week 43



Heksenvingers

Splits **1 middelgroot ei**. Zeef **275 g tarwebloem** boven een kom en voeg **100 g ongezouten boter** in blokjes, **100 g witte basterdsuiker**, het eiwit van het ei en het mespuntje zout toe. Kneed eerst tot een kruimelig deeg en vorm er dan snel een bal van. Verpak het deeg in

vershoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vorm 20 vingers of 30 dunne vingers van het deeg en leg ze op een met **bakpapier** beklede bakplaat.

Bestrijk de vingers met de eidooier. Duw aan het eind van elke vinger een **amandel** in het deeg, dit is de nagel. Bak de koekjes in 12-15 minuten lichtbruin. Laat ze 30 minuten afkoelen en maak met **een rode decoratiestift** een bloederige randje langs de nagelriem.

Spinnenwebpannenkoekjes

Doe de **250 tarwebloem**, **2 middelgrote eieren**, **400 ml halfvolle melk** en het **½ tl zout** in een kom en klop met een garde of handmixer tot een glad beslag. Giet het beslag in een **lege sausfles** en draai de deksel dicht.

Verhit een klontje **boter** (ca. **30 g** nodig) in een koekenpan. Knijp voorzichtig in de fles en teken met het beslag de vorm van spinnenwebben. Keer zodra de het beslag begint te bubbelen de pannenkoekjes voorzichtig om. Maak zo meer spinnenwebpannenkoekjes tot ze op zijn. Serveer met **4 el honing** en **125 g blauwe bessen**.



Groenteskulls met een bloederig dipje

Snijd een **½ ongeschilde komkommer** in plakjes van 1 cm dik. Halveer **1**



oranje paprika, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd de helften doormidden. Snijd de bolle kanten van **1 bosje radijsjes** zodat er plakjes van 1 cm dik overblijven.

Snijd alle groenten in de vorm van doodshoofdjes. Maak met een scherp mesje gaatjes als ogen, een driehoekje als neus en een rechthoekje als mond. Prik

de doodshoofdjes op cocktailprikkers.

Roer **3 el bietensap** door **125 g roomkaas**, zodat er een gemarmerd effect ontstaat. Serveer de doodshoofdjes met de dip.

Bereidingstip Je kunt ook een spuitmondje (ca. Ø 4 mm) gebruiken om de oogjes mee uit te steken.

Duivelsogen van gevulde eieren met pittige sriracha sauce

Kook **12 middelgrote eieren** in 8 minuten hard. Laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze. Halveer de eieren overlangs, schep de eidooiers eruit en doe deze in de keukenmachine. Voeg **4 el mayonaise** en **2 el mosterd** toe en mix tot een glad mengsel. Schep in de spuitzak.

Leg de eihelften op een schaal en spuit de vulling in de holtes. Leg de **24 plakjes zwarte olijven** verdeeld in het midden elk gevulde ei. Teken met behulp van een **satéprikker** rondom de vulling bloedadertjes met de **srirachasaus**.

Bewaartip Bewaar maximaal 2 uur afgedekt in de koelkast.



¹ AH halloween receptideetjes