



Hapjes

Midden-Oosterse plank

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Kleurijk slaatje

2 eetlepels granaatappels (pitjes)
1/2 komkommer (in blokjes)
1/4 rode ui (fijngesnipperd)
1 limoen (sap en zeste)
1 tomaat (in blokjes)
1 handvol peterselie
1 handvol munt
1 theelepel za'ater
peper
zout

Frietjes van Halloumi

250 gram halloumi (in frietjes)
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel bloem
snuifje paprikapoeder
snuifje zout

Edamameboontjes met bicky uitjes

1 theelepel sesamzaad (zwart)
2 eetlepels uien (bicky)
1 eetlepel sesamolie
1 pak edamame

Platbrood pizza met aubergines

1 eetlepel granaatappel (pitjes)
1/4 rode ui (fijngesnipperd)
1 aubergine
1 naanbrood
50 gram feta
1 handvol munt
olijfolie
peper
zout

Geitenkaas-rode biet spread

1 spread (geitenkaas-rode biet)
1 eetlepel pistachenoot (gehakte)
1 handvol peterselie (fijnggehakt)
1/2 citroen (zeste)
1 snuifje sumac

Dahl linzen

1 spread (dahl van linzen)
1 eetlepel granaatappel (pitjes)
8 walnoten (grof gehakt)
1/2 limoen (de zeste)

Mascarpone-feta dip

1 spread (mascarpone-feta dip)
1 eetlepel pijnboompitten (geroosterd)
1/6 rode ui (fijngesnipperd)
1/2 komkommer
1 theelepel za'ater
1 eetlepel olijfolie

Hummus

1 spread (hummus)
1 eetlepel sesamzaad (witte)
1 theelepel ras el hanout
50 gram kikkererwten
1 eetlepel sesamolie
1 handvol munt

Verras je gasten met de Midden-Oosterse plank. Deze kleurrijke plank bevat een breed palet aan smaken.

Ontdek de heerlijke halloumi frietjes, edamamebonen, hummus, linzen,... Klaar voor een geweldige smaakbeleving?

Bereidingswijze

KLEURRIJK SLAATJE

Snijd een beetje munt en peterselie fijn en meng onder wat komkommer- en tomatenblokjes, de fijngesnipperde rode ui, de granaatappelpitten, sap en zeste van een limoen, za'atar en kruid met peper en zout.

FRIETJES VAN HALLOUMI

Snijd de halloumi in frietjes. Meng er de bloem met een snuf za'atar en een snuf paprikapoeder en wentel de halloumifrietjes er 1 voor 1 in. Verhit de olijfolie in een antikleefpan en bak de frietjes goudbruin langs alle zijden.

EDAMAMEBOONTJES MET BICKY UITJES

Breng een pot water aan de kook, zet het vuur uit en leg de inhoud van een zak edamamebonen 3 minuten in het water. Doe de bonen in een kommetje en werk af met bicky ui, zwart sesamzaad en sesamolie.

PLATBROOD PIZZA MET AUBERGINES

Snijd de aubergine doormidden en besprenkel de snijvlakken met wat olijfolie. Kruid met peper en zout, en kerf de aubergine in. Schuif wat plakjes look in de inkepingen en draai de aubergine in aluminiumfolie. Leg in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 50 minuten.

Snijd het naanbrood in reepjes en schuif deze de laatste 10 minuten bij de aubergine in de oven.

Neem de aubergine uit de oven en haal met behulp van een lepel het vruchtvlees eruit. Doe het vruchtvlees met look in een blender en voeg peper en zout toe. Blend een paar keer stevig.

Verdeel het auberginemengsel over de naanbrood reepjes, brokkel er de feta over en werk af met wat munt, fijngesnipperde rode ui en granaatappelpitten.

GEITENKAASRODE BIET SPREAD

Schep de geitenkaas-rode biet spread over in een mooi kommetje en werk af met de gehakte pistachenootjes, een snufje sumac, wat fijngehakte peterselie en zeste van een citroen.

DAHL LINZEN

Doe de dahl van linzen in een mooi kommetje en werk af met granaatappelpitten, grof gehakte walnoten en zeste van limoen.

MASCARPONE-FETA DIP

Schep de dip van mascarpone over in een mooi kommetje. Maak in het midden van de dip een rij komkommerrolletjes en werk rondom de rolletjes af met geroosterde pijnboompitten, olijfolie, za'atar en fijngesnipperde rode ui.

HUMMUS

Meng de kikkererwten met de ras el hanout en schuif gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Schep de hummus over in een mooi kommetje en werk af met de krokante kikkererwten, witte sesamzaadjes, sesamololie en verse munt.

