



Hapjes

Mezze schotel met restjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Om te dippen & te pimpen

4 worsten (chipolata of merguez, in stukken gesneden)
100 gram feta (in blokjes)
300 gram pasta (salade)
4 pitabroodjes
1/2 bussel radijzen (in hapklare stukjes)
1/2 rode paprika (in hapklare stukjes)
1/2 gele paprika (in hapklare stukjes)
4 wortelen (in hapklare stukjes)
provençaalse kruiden

Voor de Tzatziki

150 gram tzatziki
dille (verse)

Voor de tarama

100 gram scampi's (gebakken en in stukjes gesneden)
1 sneetje wit brood (zonder korst)
100 milliliters maïsolie
1 citroen (het sap)
2 eetlepels melk
1 eierdooier
peper
zout

Voor de hummus

200 gram hummus (kant-en-klaar)
1 granaatappel (de pitjes)
paprikapoeder
sesamolie

Voor de wraps

150 gram souvlaki (vlees, fijngesneden)
4 eetlepels mayonaise (of cocktailsaus)
100 gram taboulé
2 wraps

Voor de guacamole

1 rode ui (gesnipperd)
2 avocado's
1 limoen (het sap)
peper
zout

Je kent het wel.. Een hele week lekker gekookt, maar op het einde van de week schieten er nog restjes over. Een halve komkommer, een wortel, een handvol kruiden,.. Zonde om weg te gooien, maar wat doe je ermee? De Mezze schotel van SPAR is dé oplossing! Maak bijvoorbeeld een lekkere Tarama met de overgebleven scampi's of een lekkere hummus met verse groentjes als dipper. Restjes zagen er nog nooit zo 'picobello' uit!

Bereidingswijze

Tzatziki

Doe het restje tzatziki in een kommetje en werk af met verse dille.

Tarama

Bak eerst de scampi's en snij ze in stukjes. Week vervolgens het brood in de melk en doe samen met de scampi's in een blender of foodprocessor. Voeg de eierdooier toe terwijl de blender aanstaat, gevolgd door de olie en het citroensap. Kruid met peper en zout en laat afkoelen in de koelkast.

Hummus

Schep de hummus in een kommetje en werk af met sesamolie, paprikapoeder en granaatappel.

Wraps

Bak eerst de souvlaki's en snijd in stukjes. Besmeer daarna de wraps met mayonaise of cocktailsaus en leg de stukjes souvlaki en taboulé op een lijn in het midden van de wrap. Vouw de uiteinden naar binnen en rol op.

Guacamole

Plet de avocado met het limoensap en kruid met peper en zout. Werk vervolgens af met de fijngesnipperde rode ui en verse kruiden.

Schik de stukjes chipolata en merguez, feta, taboulé, pastasalade en gegrilde scampi's in leuke kommetjes. Grill tot slot de pitabroodjes en serveer voor je gasten. Smakelijk!

