

LA SOBREMESA

COOK - EAT - TALK



10 BITES VOOR BIJ DE BORREL

LEUKE TIPS
OM ZELF TE
MAKEN EN
VOORAL VAN
TE GENIETEN



SOBREMESA



Eén van de mooiste uitdrukkingen in het Spaans. Letterlijk betekent ‘Sobremesa’ op de tafel. Figuurlijk de lange nazit met goede vrienden of familie aan tafel na een heerlijke maaltijd. Natafelen, goede gesprekken. Praten over het leven, onder genot van een goed glas.

In dit eerste boekje neem ik je mee door 10 tips voor heerlijke borrelhapjes om je avond mee te beginnen. Op naar het borreluur!

CAROLA SMITS, CHEF OP HAKKEN



Zoet aardappel quiche met prei, noten en zongedroogde tomaat

Ingrediënten



er komt geen deeg aan te pas en van te voren klaar te maken



50 minuten



warm de hetelucht oven voor op 200 graden

250 g zoete aardappels in dunne plakken

4 eieren

300 g cottage cheese

1 prei, gehalveerd en in dunne ringen

1 hand ongezouten walnoten , gehakt

150 g zongedroogde tomaten , gesneden

zout en peper

kerriepoeder of curry madras



1. Verwarm de oven voor op 200 graden en breng een pan met water en een flinke snuf zout aan de kook.
2. Kook de plakjes aardappel ca. 6 minuten.
3. Vet een quiche- of taartvorm met een doorsnede van 24 centimeter in met een beetje olie. Giet de zoete aardappels af en beleg hiermee de bodem van de vorm. Halveer de resterende plakjes en verdeel deze over de zijkant van de springvorm.
4. Bak de bodem zo'n 10 minuten in de oven.
5. Meng ondertussen de eieren met de cottage cheese, klop goed los
6. Voeg de prei, walnoten en zongedroogde tomaten toe aan het ei-mengsel en breng op smaak met een flinke snuf peper en zout en de kerrie of curry madras kruiden
7. Haal de bodem uit de oven en giet hier de vulling in. Bak de quiche nog zo'n 35-40 minuten in het midden van de oven.

LA SOBREMESA



Trio van Venkel



Ik hou zo van venkel dat ik het in alle drie de gerechtjes heb gebruikt van dit heerlijke bordje.



30 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

250 g ricotta

250 g mascarpone

1 zuurdesem stokbrood

100 g kerstomaatjes



3 el olijfolie extra vierge + extra om te besprenkelen

1 citroen , sap en rasp

basilicum blaadjes

2 tenen knoflook

4 plakjes parmaham

2 plakken graved lachs of gerookte zalm

6 el olijfolie om te bakken

2 ansjovisfilets in olijfolie, uitgelekt en fijngesneden

100 g babyspinazie

1 venkel met het groen er aan



de basis: ricotta-mascarponecrème

Klop de ricotta met de mascarpone met een garde tot een luchtige crème. Breng op smaak met zout en versgemalen peper en zet apart.

Crostini met gemarineerde tomaatjes en basilicum

Halveer de kerstomaatjes en meng ze met 3 el olijfolie en 2 tl citroensap. Snijd de grote basilicumblaadjes in reepjes en schep ze met zout en peper naar smaak door de olijfolie en tomaatjes. Zet opzij om te marinieren. Bewaar wat kleine basilicumblaadjes.

Maak de crostini: snijd 8 dunne plakjes van het stokbrood en rooster ze in de broodrooster goudbruin en krokant. Schep eenderde van de ricotta-mascarponecrème in een schaaltje en verdeel de gemarineerde tomaatjes met marinade erover. Bestrooi met de kleine basilicumblaadjes en leg de crostini erbij.

Citroenbruschette met zilte spinazie en parmaham

Snijd van het stokbrood 8 schuine plakken en rooster ze in de broodrooster of grillpan goudbruin en krokant. Meng 2 tl citroenrasp met de resterende 3 el olijfolie. Leg de bruschette op een schaal en wrijf ze in met het snijvlak van een gehalveerde knoflookteen. Besprenkel de bruschette met de citroenolie.

Snijd de plakjes parmaham in fijne reepjes. Verhit in een koekenpan 1 el olijfolie om te bakken. Bak de hamreepjes krokant en schep ze op een bord.

Verhit in de koekenpan de resterende 2 el olijfolie. Snijd de laatste knoflookteen fijnen fruit met de ansjovisfilet 2 min. zachtjes. Schep de spinazie erdoor en bak tot het blad begint te slinken. Verdeel de helft van de overgebleven ricotta-mascarponecrème met de spinazie over de bruschette. Leg ze op een schaal. Bestrooi met de krokante reepjes parmaham en besprenkel eventueel met nog wat extra citroenolie.

Venkelcrème met gemarineerde zalm

Houd het venkelgroen apart en snijd de rest van de venkel zo fijn mogelijk. Schep de venkel door de rest van de ricotta-mascarponecrème. Breng op smaak met peper en schep in 4 kleine (borrel)glasjes. Garneer met de zalm, het apart gehouden venkelgroen en peper naar smaak.





Kip Samosa's uit de airfryer

Voor de makkelijke variant gebruik je bladerdeeg uit de diepvries.

Voor de vulling:

1 kipfilet, gekookt in een bouillon blokje en daarna als draadjes uit elkaar getrokken met 2 vorken

meng de pulled chicken met wat garam massala kruiden, wat worchestersaus, mosterd, peper en gember rasp of gember poeder. Eventueel nog wat zout. Voeg klein gesneden bosui en een chilipeper toe als je van pittig houdt.

Het deeg:

Rol het ontdooide bladerdeeg op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van 18 x 36 cm. Snijd de deeglap in de lengte in 2 repen. Snijd elke reep in de breedte in 4 stukken. Je hebt nu 8 vierkanten.



Bestrijk de randen van elk deegvierkant met wat losgeklopt ei. Schep 1 eetlepel vulling op het deegvierkant. Vouw het deeg dubbel tot een driehoek en druk de randen dicht met een vork. Herhaal dit met de andere deegvierkanten.

Leg voorzichtig 3 of 4 samosa's in de mand. Bak de samosa's ca. 10 minuten tot ze gelijkmatig bruin zijn. Leg ze op een schaal en bak de andere samosa's op dezelfde manier.

Maak er een yoghurt dip bij van knoflook, fijne gehakte koriander, Griekse yoghurt, een beetje olijfolie en peper en kruidenzout.

Ook lekker met mango chutney die ook in de supermarkt kant en klaar kan kopen.

Het mag zeker ook lekker makkelijk!



GAMBA MET CHILI MAYO

Bak wat Gamba's in olijfolie gaar met wat peper en chili uit de molen.

Meng wat mayonaise met zoetzure chili saus en een drupje sriracha saus. Snij 1 of 2 gare gamba's klein en meng deze door de mayo

Serveer de gebakken gamba's op de mayonaise.

Garneer met lekkere groenten en kruiden: wat rood-of witlog, cress, tuinkers, wat koriander of peterselie blad.

Besprenkel vlak voor het serveren met wat limoensap





Borrelbrood met truffel en camembert

Koop een goed zuudesem brood en hol deze uit zodat er een bakje ontstaat en bevochtig het brood licht met natte handen.


Vul het gat met een paar flinke lepers van de zwarte truffelsaus

Leg er boven op een camembert (je kunt ook brie, emmentaler, gruyere, geitenkaas, taleggio of andere wat zachtere gebruiken, gewoon lekker experimenteren)

Verwarm op 200 graden ca. 10 minuutjes in de oven, kijk of het brood niet te bruin is en de kaas al lekker zacht, anders nog even er in laten.

Om je vingers bij af te likken!



A photograph of a dining table set for a meal. In the foreground, a silver plate with a textured, concentric-line pattern holds several oysters on the half shell. A small white ceramic bowl in the center of the plate contains a pinkish-red dressing, likely made of shallots and red wine vinegar, with a small metal spoon resting inside. Two champagne flutes filled with bubbly golden liquid are positioned on either side of the plate. The background is softly blurred, showing festive decorations including a white and red Santa Claus figurine. A teal-colored rounded rectangular text box is overlaid on the image, containing white text. Blue wavy lines are drawn on the left and right sides of the image, framing the text box.

De klassieker oesters met een dressing gemaakt van rode-wijnazijn en sjalotjes. Snipper hiervoor een sjalotje en meng met drie eetlepels rode-wijnazijn. Breng eventueel op smaak met zout en peper en serveer in een klein schaalpje bij de oesters.

MANGO POMPOEN CHILI DIP

LEKKER MET GARNALEN OF EEN BROODJE

Een heerlijke dip die je op veel manieren kan gebruiken. Maak dus lekker veel en geniet er optimaal van!

- 400 g flespompoeen (in blokjes van 1 cm)
- 2 teentjes knoflook (ongepeld)
- 2 el olijfolie
- 1 tl curry madras-poeder
- ½ tl fijn zeezout
- ½ mango (in blokjes)
- 1 limoen (de schil geraspt + de helft uitgeperst)
- 1 cm gember (fijngeraspt)
- ½ rode peper (zaadlijst verwijderd en fijngehakt)
- pompoenpitten
- korianderblaadjes
- rode peper (in ringetjes of fijngehakt)
- zwart sesamzaad
- 1-2 el kokosmelk



1. Verwarm de oven voor (elektrisch: 220°C / hetelucht: 200°C). Meng de pompoenblokjes met de knoflook, de olijfolie, het currypoeder en het zeezout. Rooster in ca. 30 minuten zacht en gaar in de oven.
2. Duw de teentjes knoflook uit de schil en doe samen met de pompoen in een blender. Voeg de mango, de geraspte limoenschil, de gember, de rode peper en het sap van ½ limoen toe. Pureer glad. Breng de dip eventueel op smaak met meer zout.
3. Schep de dip op een schaal en garneer met pompoenpitten, koriander, rode peper en sesamzaad. Lepel er wat kokosmelk op. Serveer met naan.



NACHO TIME



Nachos en kaas, comfort food to the max!

Alle combinaties mogen, vis, garnalen, gehakt, kip, of alleen maar groenten.

Maak het pittig, hartig en varieer met je dips. Sharing is Caring. Of je eet gewoon alles lekker alleen op. Mag best, je verdient het. Wist je trouwens dat je van overgebleven tortillas in de air fryer hele goede goede nachos kan maken?

Smeer de tortilla's in met olijfolie en snijd iedere tortilla met een pizzasnijder of scherp mes in 8 puntjes. Breng op smaak met peper en zout, maar met kerriepoeder, paprikapoeder of uienpoeder is ook erg lekker. Bak de tortilla's in ca. 8 min. goudbruin in de airfryer op 180°C.



COQUILLES IN PROSECCO SOJA SCHUIM

Een heerlijke amuse met een smaken mix van zilt, zoet en bitter en umami

Dit heb je nodig voor 8 bordjes of schaalpjes

- 1 stronk rood-of witlof
- 4 eieren
- 2 theelepels honing
- 4 eetlepels Tomasu Soja saus
- 16 coquilles
- Boter
- 100 ml prosecco
- cress, tuinkers of alfafa, waterkers
- tomaatjes
- handje cashewnoten (eventueel)
fijngehakt voor een beetje crunch
- wat (imitatie) kaviaar (eventueel)

Wees creatief met de opmaak van de coquilles, het schuim, de groente en de toppings, het is jouw feestje!



Snijd de onderkant van het halve stronkje witlof. Halveer in de lengte en snijd in de lengte in zo dun mogelijke reepjes.

Breng een pan water aan de kook. Splits de eieren. De eiwitten worden niet gebruikt. Doe de eidooiers met de honing en de helft van de sojasaus in een hittebestendige kom en klop met een garde licht en luchtig.

Bestrooi de coquilles met peper en zout. Verhit de boter in een koekenpan en bak de coquilles in 4 min. gaar. Keer halverwege. Voeg het laatste beetje sojasaus toe.

Zet ondertussen de hittebestendige kom met het eimengsel in de pan met een klein laagje kokend water. Zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt (au bain-marie). Verwarm al kloppend met de garde en schenk de prosecco in een dunne straal erbij. Blijf kloppen tot er een gebonden, schuimige saus ontstaat. Blijf kloppen om te voorkomen dat geen roerei wordt en zet de warmtebron niet te hoog.



TONIJN MET MOSTERDZAAD

Snijd een vers stuk tonijn in lange repen. Vijzel wat mosterdzaad en peper fijn en haal de tonijn repen door dit mengsel. Bak kort aan alle kanten in wat olijfolie.

Laat daarna even rusten en snijd de tonijn in kleinere plakjes.

Heerlijk met wat groene asperge, komkommer, radijs en bosui. snij met een kaasschaaf of mandoline linten en laat de groenten even in ijskoud water liggen.

De dressing bestaat uit wat druivenpitolie, sojasaus, chili vlokken, peper, honing en een klein beetje mosterd.

Garneer met een beetje (imitatie) kaviaar en wat zwart of wit sesamzaad





Cook

De mooiste spullen vanuit de webshop naar jouw keuken en tafel. En allemaal met een uniek verhaal.



Eat

Jouw private chef thuis of in je vakantiehuis. Geniet optimaal met je familie of vrienden van een lunch of diner zonder stress



Talk

Coaching onder het koken, terwijl je handen bezig zijn komen de (ant)woorden als vanzelf

[HTTPS://LASOBREMESA.LIFE](https://lasobremesa.life)
DUS ZONDER WWW. !!!





Veel plezier met deze 10 gerechten en ik zou het leuk vinden jouw creaties via social media terug te zien! Onder de leukste foto's verloot ik altijd 1 x per maand een cadeaubon die je in de webshop kunt besteden. Vergeet mij dus niet te taggen of gebruik **#lasobremesa**.

Wil je niets missen aan kookinspiratie en recepten? volg mij dan via:



[lasobremesa](#)



[lasobremesalife](#)



lasobremesa.life



info@lasobremesa.life

Cook

Eat Talk