



Hapjes van De Kookjuf

Zalmrolletjes

- 2 tortilla's
- 200 gr gerookte zalm
- 1 kuipje Philadelphia bieslook light
- rucola

1. Warm de tortilla's 30 seconden op in de magnetron
2. Besmeer 1 kant van een tortilla rijkelijk met de roomkaas, besmeer niet de randen
3. Leg er plakken zalm op
4. Doe er een klein handje rucola overheen
5. Rol de tortilla strak op
6. Snijd in plakken en doe er prikkers in

Kaasspiesje

- kaasblokjes
- zongedroogde tomaat
- zwarte olijven

1. Steek een olijf aan de prikker, vervolgens een stukje zongedroogde tomaat en dan een blokje kaas



De Kookjuf

Kerstomaat-mozzarella-hapje

- kerstomaatjes
- kleine mozzarellabolletjes (doorsnede ongeveer 1 cm)
- pesto, of tapenade naar keuze
- basilicumblaadjes

1. Snijd een kerstomaat doormidden. Doe een helft aan een prikker, doe er een mozzarellabolletjes aan, blaadje basilicum en vervolgens de andere helft van de kerstomaat
2. Verdeel iets pesto over de mozzarella



De Kookjuf

Miniquiches

- Jos Poelbakjes 24 stuks
- 100 gram spekreepjes
- 1 ui
- 2 eieren
- scheutje slagroom
- zout en peper
- geraspte jonge kaas

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Snipper de ui
3. Bak de spekreepjes krokant met de ui
4. Klop in een schaal of maatbeker de ei los met een scheutje room en zout en peper
5. Doe in ieder bakje een klein lepeltje ui/spek
6. Vul dat met behulp van de maatbeker met het eimengsel
7. Leg een plukje kaas bovenop
8. Bak 15 minuten in de oven



De Kookjuf

Ruige rotsen

Nodig:

- 250 gram cruesli, bijvoorbeeld wintercruesli met speculaaskruiden en rode vruchten
- 1 dikke reep (200 gram) chocolade (puur, melk of wit)
- bakpapier en groot bord

1. Breek de chocolade in stukken
2. Smelt in de magnetron, 30 sec, roeren, 30 sec, roeren, tot chocolade gesmolten is
3. Roer de cruesli er doorheen
4. Vorm met 2 lepels hoopjes op het bakpapier
5. Laat opstijven (ongeveer een uur) eventueel in de koelkast, dat gaat sneller