



LAURA KIEFT

Van het populaire blog Laura's Bakery

HET

BORRELHAPJES

150+ heerlijke hapjes met en zonder oven

BAKBOEK



INHOUD

Inleiding	9
Tips & trucs	10
• Voorbereiden, bewaren en opwarmen	10
• Basisregels	11
• Hoeveelheid hapjes en drankjes	12
• Variëren	14
• Meer tips	14

MET OVEN

Bruschetta	19
• Basis	19
• Tomaat-basilicum	20
• Geitenkaas-framboos	21
• Peer-walnoot	21
• Perzik-prosciutto	22
• Spinazie-feta	23
• Avocado	23
• Ricotta-pesto	24
• Caprese	24
• Carpaccio	25

Broodstokjes	27
• Sesam- en maanzaad	27
• Kaas	28
• Rozemarijn-zeezout	28

Bakjes	30
• Bladerdeeg	30
• Filodeeg	30
• Brood	31

Filodeeg	32
• Spanakopita	33
• Kip	33

Soesjes	34
• Naturel	35
• Kaas	35

Bladerdeeg	37
• Basis	37
• Sticks: zaden	38
• Spiraal: spinazie-ricotta	39
• Pizza: salami-kaas	41
• Twister: pesto-parmezaan	42
• Flapjes: salami-roomkaas	42
• Vlinder: kaas	44

Tortillachips	47
• Naturel	47
• Parmezaan	48
• Nacho's uit de oven met toppings	48

Notenmixen	50
• Honing-sesam	52
• BBQ	52
• Rozemarijn-zeezout	53

Pretzel bites	54
----------------------	----

Muffins	56
• Bacon	56
• Pesto-tomaat	59
• Kaas-knoflook	59

Pizza	61
• Basisdeeg	61
• Parmaham pizza	61
• Caprese twisters	63
• Ricotta mini's	63

Flammkuchen	64
• Basisdeeg	64
• Klassiek	64
• Pompoen-geitenkaas	66
• Asperge-tomaat	69

Quiches	70
• Basisdeeg	71
• Lorraine	71
• Pompoen-spinazie	72
• Broccoli-tomaat	74

Borrelbrood	76
• Ciabatta pizza	76
• Cheddar-chorizo stokbrood	79
• Pesto-roomkaas borrelbrood	80

Briehapjes	83
• Brood en bosvruchten	83
• Cups en cranberry	83
• Bladerdeeg en pecannoten	84

Koekjes	87
• Parmezaan-tomaat	87
• Olijven	87
• Tijm	88

Mini-scones	91
• Cheddar-rozemarijn	91
• Italiaans	92
• Spinazie-feta	92

Toastjes	95
• Naturel	95
• Kaas	95

Brood	96
• Sodabread met kruiden (en kaas)	98
• Kaas-knoflookbrood	101
• Pesto-roomkaas vlechtbrood	102
• Breekbrood met zaden en pitten	107
• Bacon breekbrood	108

ZONDER OVEN

Gehaktballetjes	112
• Abrikoos-chipotle	112
• BBQ	115
• Tomaat	115

Dadels	117
• MonChou-parmaham	117
• Geitenkaas-walnoot	118
• Roomkaas-tomaat	118



Popcorn	120	Komkommerhapjes	138	Brood uit de pan	154	Salades	186
• Rozemarijn-zeezout	121	• Hummus	139	• Tortilla's	154	• Kipkerrie	186
• Honing-mosterd	122	• Kruidenroomkaas-zalm	139	• Naan	157	• Ei	186
• Parmezaan	122	• Eiersalade	139	• Griekse pita's	158	• Komkommer	189
						• Oude kaas	189
						• Beenham	189
Wraphapjes	124	Gevulde eieren	140	SAUZEN, DIPS EN SPREADS	160	Roomkaas spreads	190
• Biet	124	• Klassiek	140			• Pesto-parmezaan	190
• Geitenkaas	124	• Avocado	141	Pesto	162	• Tomaat-basilicum	191
• Avocado	124	• Parmezaan-prosciutto	143	• Basilicum	162	• Dadel-walnoot	191
				• Rucola-amandel	162	• Avocado-limoen	192
Omelethapjes	128	Gezonde(re) hapjes	144	• Tomaten	164	• Kruiden	192
• Basis	128	• Gevulde cherry tomaatjes	144	• Spinazie	164		
• Roomkaas	129	• Gevulde snoeppaprika's	144	• Broccoli	167	Mexicaans	194
• Paprika	129	• Courgette rolletjes	147			• Guacamole	194
• Geitenkaas	129	• Slahapje	147	Kruidenboter	168	• Salsa	194
		• Soepstengel	147	• Klassiek	168	• Grove salsa	196
Pannenkoekhapjes	130	Fruitige spiesjes	148	• Rozemarijn-zeezout	168	• Zure room dip	196
• Basis	130	• Watermelon-feta	150	• Pesto-tomaat	171	• Chipotle dip	197
• Dadel-pistache	131	• Perzik-parmaham	150	• Italiaans	171		
• Amandel-rucola	131	• Aardbei-mozzarella	150	• Limoen-chili	172	Meer dips	198
• Tomaat-prosciutto	131	• Meloen-ham	150			• Tzatziki	198
		• Bramen-mozzarella	150	Tapenade	175	• Frisse yoghurt dip	198
Spiesjes	132	Kipspiesjes	152	• Tomaat	175	• Opgeklopte geitenkaas	201
• Olijf	132	• Souvlaki	153	• Olijven	175	• Honing-mosterd dip	201
• Mozzarella-tomaat	132	• BBQ-bacon	153	• Kaas-tomaat	177	• Bieten-feta spread	201
• Tortellini	135	• Honing-mosterd	153	• Geroosterde paprika	179	• Avocado dip	202
• Burger	135			• Walnoot-honing	179	• Feta-kruiden dip	202
• Feta-pompoen	136					• Aioli	202
				Hummus	181		
				• Bieten	181	Borrel inspiratie	205
				• Spinazie-feta	181	• Bruschetta borrelplank	205
				• Paprika-geitenkaas	184	• Gezondere borrel	206
				• Tomaat-basilicum	185	• Brunchen	206
				• Pompoen	185	• Meer inspiratie	208
						Register	210
						Dankwoord	216





INLEIDING

Na twee zoete boeken kon een hartig bakboek van mijn hand niet uitblijven. De laatste jaren zijn hartige recepten op mijn blog Laura's Bakery namelijk ook heel belangrijk geworden. Elke vrijdag komt er een lekker borrelhapje online en dat is nu na een aantal jaar een zeer uitgebreide categorie vol met inspiratie geworden. Je zou denken dat mijn inspiratie een keertje opraakt, maar niets is minder waar. Met het grootste gemak had ik de inhoud voor dit boek met borrelhapjes in grote lijnen bepaald.

Wat bijzonder is aan dit boek, is dat ik niet heb gekozen voor compleet verschillende recepten. Veel recepten zijn gebundeld per drie of vijf ideetjes. Zo geef ik niet één recept voor tapenade, maar wel vijf. En ik deel niet één hartige muffin, maar drie. Op deze manier kun je elke borrel anders maken, ook als je altijd muffins wilt maken. Je kunt dan bij elke borrel weer kiezen voor een andere smaakvariatie. En omdat je bij vrijwel elk recept die keuze hebt, is voortaan geen borrel meer hetzelfde.


Na wat informatieve teksten (zeker niet overslaan, er staan handige baktips tussen!) komen de recepten en die zijn onderverdeeld in drie hoofdstukken: Met oven, Zonder oven en Sauzen, dips en spreads. Ik kies mijn recepten voor borrels namelijk graag uit op of je wel of geen oven nodig hebt. Het is hartstikke handig om daarin te variëren. Dat maakt het bij de voorbereidingen een stuk makkelijker.

Het boek eindig ik met wat inspiratie. Ik geef je een paar leuke ideetjes voor de recepten uit dit boek wanneer je geen borrel organiseert. Want had je al aan een brunch of high tea gedacht? Of een borrel in een bepaald thema?

Ik hoop dat jullie massaal aan de borrel gaan en genieten van alle recepten uit dit boek. Ik kan niet wachten om te zien wat jullie allemaal maken. Dus deel je foto's vooral op social media. Tag mij in je berichten of gebruik de hashtags #laurasbakery en #hetborrelhapjesbakboek zodat ik jullie foto's kan zien.

Veel bakplezier,
Liefs Laura

 @laurasbakery

 @laurasbakery_nl

 facebook.com/laurasbakery.nl



TIPS & TRUCS

Ik weet het, ook ik begin het liefst gelijk met de recepten en sla die eerste informatieve pagina's over. Maar, lekker cliché, een goed begin is het halve werk. Als je heel even gaat zitten voor deze informatie scheelt dat weer een hoop vragen en onduidelijkheden als je eenmaal aan de slag gaat. Voor hartig bakken heb ik lang niet zoveel tips en trucs als voor zoet bakken. Dus het valt allemaal best mee. Ik houd je niet langer op, hier mijn tips en trucs:

Vorbereiden, bewaren en opwarmen

Bij elk recept deel ik een bewaaradvies, aan de hand daarvan zie je dus ook gelijk wanneer je kunt beginnen met het voorbereiden van de recepten. De ovenrecepten wil je misschien voorbereiden, maar wel warm serveren. Dan kun je ze opwarmen.

Er zijn twee dingen die je wilt weten als je je hapjes wilt opwarmen: temperatuur en tijd. Over de temperatuur kan ik kort zijn, die is namelijk gewoon hetzelfde als de baktemperatuur in het recept.

Dan de tijd, die is lastiger. Het hangt af van de grootte van je baksel, maar ook of het net uit de koelkast komt of al op kamertemperatuur is. Je kunt in ieder geval beter steeds wat tijd toevoegen, dan dat je je baksel er te lang in laat staan. Ik snap dat dit nogal vaag is, dus ik zal proberen een richtlijn te geven.

Je hebt in ieder geval nooit de gehele baktijd uit het recept nodig. Je wilt alleen opwarmen, het hoeft niet meer gaar te worden. Vaak heb je de helft tot tweederde van de originele baktijd nodig om je hapje weer warm te krijgen. Bladerdeeghapjes die 12 minuten in de oven moesten? Met 6-8 minuten zijn die vaak wel weer warm genoeg. Let wel, dan ga ik ervan uit dat ze op kamertemperatuur zijn.

Proef en voel gerust even na het opwarmen, vooral in het midden van een baksel. Als je het nog niet warm genoeg vindt, dan laat je de hapjes gewoon iets langer in de oven.

Bewaren na de borrel

Heb je hapjes over, dan kun je die vaak ook prima bewaren. Zoals gezegd is elk recept voorzien van een bewaaradvies. Denk wel even goed na of je bepaalde hapjes nog wilt (en kunt) bewaren als ze tijdens de borrel de hele avond op tafel hebben gestaan.

Je kunt beter de hapjes verpakt in de keuken laten staan en steeds de borreltafel aanvullen dan dat je na afloop veel moet weggoien.

Basisregels

Wie mij al langer volgt, weet dat ik een lijstje heb gemaakt met ongeschreven bakregels. Die zijn lang niet allemaal van toepassing voor hartig bakken, maar die dat wel zijn deel ik ook hier weer graag met je:

- Met boter wordt altijd ongezoeten roomboter bedoeld.
- Een ei in een recept staat gelijk aan een M ei, dat weegt (zonder schaal) ongeveer 50 gram.
- Bakken doe je in het midden van de oven. Het gaat er hierbij om dat de bakplaat of bakvorm in het midden van de oven staat.
- Een theelepel (tl) heeft een inhoud van 5 milliliter, een eetlepel (el) heeft een inhoud van 15 milliliter (ml).
- In de recepten zie je staan dat oventemperaturen voor een oven met boven- en onderwarmte zijn. Heb je een heteluchtoven? Zet de temperatuur dan 10-20% lager.
- Je oven moet altijd voorverwarmd zijn op het moment dat je je baksel erin zet.

BLADERDEEG

Speciaal voor dit boek ben ik eindelijk aan de slag gegaan met het zelf maken van bladerdeeg. Wat blijkt: dat is echt supermakkelijk. Ik heb wel de snelle variant gemaakt, want waarom moeilijk doen als het ook makkelijk kan? Ik stond versteld over de prachtige en heerlijke resultaten van mijn zelf-gemaakte bladerdeeg, dat goed rees. Weinig tijd? Dan kun je natuurlijk ook bladerdeeg kopen, ik raad dan wel vers bladerdeeg (zo'n rol uit de koeling) aan voor de beste resultaten.

BASIS

Ingrediënten

Voor een stuk van 30 x 60 cm

- 250 gram bloem
- flinke snuf zout
- 250 gram boter, in kleine blokjes
- 125 ml ijswater

Bereiding

Zet ruim van tevoren water in de koelkast zodat je echt koud water toe kunt voegen. Koud water uit de kraan is niet koud genoeg en maakt het lastiger.

Meng bloem en zout in een kom. Voeg de blokjes (koude) boter toe en hussel goed. Voeg water toe en kneed kort door. De bloem moet opgenomen zijn, maar de blokjes boter moeten nog zichtbaar zijn. Maak er een schijf van, verpak deze in folie en leg minimaal 30 minuten in de koelkast.

Je gaat nu een toer maken: bestuif je werkblad ruim met bloem en rol het deeg uit tot een rechthoek. Vouw deze in drieën, draai een kwartslag en rol weer uit tot een rechthoek. Vouw nogmaals in drieën. Dit is een hele toer.

Verpak in folie en laat minimaal 30 minuten rusten in de koelkast. Daarna herhaal je dit proces nog twee keer zodat je in totaal 3 hele toeren hebt gemaakt. Laat het deeg na de laatste toer in de koelkast liggen tot je het nodig hebt.

bewaren: Goed verpakt 3 tot 4 dagen in de koelkast, in de vriezer tot 1 maand houdbaar.





6 VLINDER: KAAS

Ingrediënten

Voor ongeveer 25 stuks

- ½ portie bladerdeeg (pagina 37)
- ei, om in te smeren
- 50 gram (fijn)geraspte Parmezaanse kaas
- 1 el paprikapoeder

Bereiding Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 35 x 25 centimeter en smeer in met ei. Meng kaas en paprikapoeder en verdeel over het bladerdeeg. Rol vanaf beide korte kanten het bladerdeeg naar het midden toe op. Leg de rol eventueel in de koelkast zodat deze wat steviger wordt. Snijd vervolgens met een scherp mes in plakjes, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de vlinders in 10-12 minuten op 200 graden (boven- en onderwarmte).

Airfryer: 5-6 minuten op 200 graden.

GESCHIKT
— VOOR DE —
AIRFRYER

bewaren: Goed verpakt buiten de koelkast 3 tot 4 dagen houdbaar, in de vriezer tot 3 maanden. Let op: bladerdeeg wordt na verloop van tijd zacht.

NOTENMIXEN

Wie is er nu niet gek op een handje borrelnoten? Zeker als die noten goed op smaak zijn gebracht, maak je mij er erg blij mee. Het is gelukkig helemaal niet moeilijk om zelf een heerlijke notenmix te maken. Kwestie van je noten 'marineren' en afbakken in de oven. Eet smakelijk!





BRIEHAPJES

Op een of andere manier vind ik brie pas lekker als het gesmolten is en zeker als het dan ook nog wordt gecombineerd met andere ingrediënten. Mijn favoriet uit dit rijtje zijn de broodjes met jam, brie en bramen. Heerlijk!

1 BROOD EN BOSVRUCHTEN

Ingrediënten

Voor 20-25 hapjes

- 1 afbak stokbrood
- bosvruchtenjam
- 1 stuk brie
- bakje bramen

Bereiden

Snijd het stokbrood in plakjes en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer de broodjes in met jam, leg er een plakje brie op en maak af met 2 (halve) bramen.

Bak de broodjes in 8-10 minuten op 200 graden (boven- en onderwarmte) of tot de brie gesmolten is.

Airfryer: 3-4 minuten op 180 graden.

GESCHIKT
— VOOR DE —
AIRFRYER

2 CUPS EN CRANBERRY

Ingrediënten

Voor 20 hapjes

- 20 cups (gekocht of die van pagina 30)
- 1 stuk brie
- potje cranberrycompote
- rozemarijntakjes

Bereiden

Zet de cups op een met bakpapier beklede bakplaat en vul ze met een stukje brie, cranberrycompote en wat rozemarijn.

Bak ze in 8-10 minuten op 200 graden (boven- en onderwarmte) of tot de brie gesmolten is.

Airfryer: 3-4 minuten op 180 graden.

GESCHIKT
— VOOR DE —
AIRFRYER





ZONDER OVEN

Als ik op dreef ben in de keuken, kan de oven mij niet meer bijhouden. Dan staat er op het aanrecht een hele rij hapjes, klaar om in de oven te gaan. Daarom is het wel zo handig om voor een borrel ook hapjes te maken waar geen oven voor nodig is. Zo kun je gewoon doorgaan met het afronden van recepten, zonder dat je moet wachten op de oven. Vaak zijn deze hapjes ook net even wat sneller gemaakt, ook heel erg welkom als je een borrel organiseert, nietwaar?

GEHAKTBALLETJES

Als ik op een verjaardag ben en er gaat een bord rond met gefrituurde snacks word ik daar altijd erg blij van. Net zo blij word ik van een schaal met zelfgemaakte gehaktballetjes. De balletjes in tomatensaus maak ik ook wel eens voor bij de spaghetti, kan prima. Van de barbecue balletjes kan ik maar lastig afblijven en de abrikozen balletjes waren een verrassende ontdekking. Die gaan zeker nog veel vaker gemaakt worden.

1 ABRIKOOS-CHIPOTLE

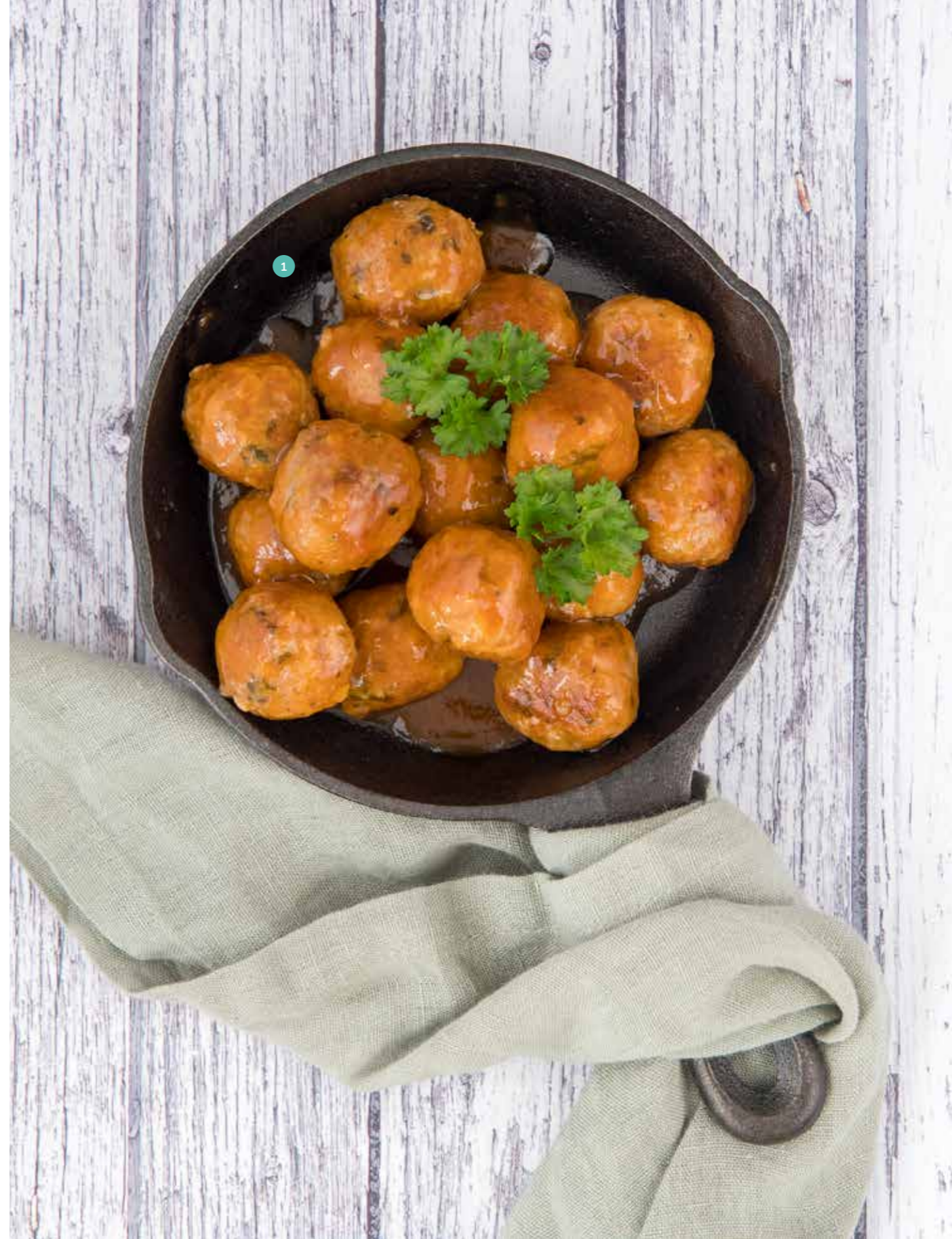
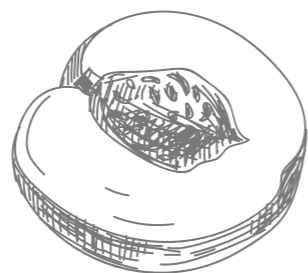
Ingrediënten

Voor 18 stuks

- 300 gram kipgehakt
- 1 ei
- 5-6 el paneermeel
- handje peterselie, fijngesneden
- peper en zout
- 100 gram abrikozenjam
- 50 gram chipotlesaus

Bereiden Kneed gehakt, ei, paneermeel, peterselie, peper en zout goed door. Draai kleine balletjes van het mengsel. Smelt een klontje boter in een koekenpan en bak de gehaktballetjes rondom aan.

Voeg dan abrikozenjam en chipotlesaus toe en laat op een gemiddeld vuur pruttelen tot de gehaktballetjes gaar zijn.



WRAPHAPJES

Ik gok dat het meest gemaakte wraphapje van Nederland belegd wordt met kruidenkaas, kipfilet en sla. Deze klassieker staat hier bij verjaardagen ook regelmatig op tafel, maar ik wil jullie graag laten zien dat er meer opties zijn. Zeker met alle spreadrecepten uit dit boek kun je talloze variaties maken.

1 BIET

Ingrediënten

- tortilla's (pagina 154)
- bietenhummus (pagina 181)
- feta, verkruimeld
- hazelnoten, fijngehakt

Bereiden Smeer de tortilla's in met hummus. Verdeel feta en hazelnoten over de vulling en rol de tortilla's op. Steek er prikkers in en snijd in stukjes.

bewaren: Afdgedekt in de koelkast zo'n 2 dagen houdbaar. Invriezen raad ik niet aan.

2 GEITENKAAS

Ingrediënten

- tortilla's (pagina 154)
- opgeklopte geitenkaas (pagina 201)
- appel, in dunne schijfjes
- walnoten, grof gehakt
- honing

Bereiden Smeer de tortilla's in met geitenkaas. Verdeel appel, walnoten en honing over de vulling en rol de tortilla's op. Steek er prikkers in en snijd in stukjes.

tip: Als ik wraphapjes voorbereid, pak ik de opgerolde tortilla's in met aluminiumfolie. Zo leg ik ze in de koelkast, wanneer ik ze nodig heb, hoef ik alleen nog de prikkers erin te steken en ze in stukjes te snijden.

3 AVOCADO

Ingrediënten

- tortilla's (pagina 154)
- avocado-limoenroomkaas-spread (pagina 192)
- zalm, in plakjes
- dille, fijngesneden

Bereiden Smeer de tortilla's in met de avocado-limoenroomkaas-spread. Verdeel de zalm erover en strooi ook de dille over de vulling. Rol de tortilla's op, steek er prikkers in en snijd in stukjes.

Zoals je ziet heb ik geen hoeveelheden genoemd, maar alleen de ingrediënten die je nodig hebt. De een maakt graag gebruik van veel beleg, de ander weer niet. Gebruik zoveel je wilt en maak er vooral ook zoveel als je wilt.







5

1

4

2

3

Het *Borrelhapjes Bakboek* is het derde boek van de succesvolle auteur en blogger Laura Kieft. We kennen Laura van haar overheerlijke en toegankelijke recepten waar jong en oud al jaren vol enthousiasme mee aan de slag gaan. Na twee zoete bakboeken is het nu tijd voor een hartige variant.

In dit heerlijke boek vind je ruim 150 borrelhapjes: recepten die je met en zonder oven kunt bereiden. Natuurlijk is er ook de nodige aandacht voor sauzen, dips en spreads. Zoals je van Laura gewend bent, zijn alle recepten voorzien van een bewaaradvies en deelt ze bovendien nog veel meer handige en leuke tips voor een geslaagde borrel.

De uitleg is helder, de ingrediënten goed verkrijgbaar, de uren in je keuken gering. Met recepten voor diverse bruschetta, broodstengels, soesjes, minimuffins, flammkuchen, gevulde eieren, spiesjes, tapenades, hummus, salades en nog veel meer hartige heerlijkheden is geen borrel meer hetzelfde.



Laura Kieft is bekend van het populaire bakblog *Laura's Bakery*. Eerder verschenen *Het Basisbakboek* en *Het Laura's Bakery Bakboek*.

www.forteculinair.nl



ISBN 978-94-6250-224-6



9 789462 502246