



Aperitivi

Over het recept

Serveer deze hapjes als onderdeel van een buffet met hapjes. Heb er verschillende geselecteerd. De vullingen zijn voldoende voor één plakje bladerdeeg, waarvan je zo'n tien rolletjes kunt snijden.

Ingrediënten - 8 tot 10 personen

Tortino di pasta brisee alla pizzaiola - 10 stuks

- 200 g patent bloem
- 100 g koude ongezoeten roomboter
- 50 ml koud water
- 100 g mozzarella droog
- 10 ansjovisfilets
- kappertjes
- 1 eigeel
- kleintje slagroom
- 10 gedroogde tomaatjes
- oregano (poeder)
- zeezout

Drie verschillende hartige hapjes

Met deze bladerdeeg rolletjes kun je alle kanten op: elke hartige vulling is mogelijk. De vullingen zijn voldoende voor één plakje bladerdeeg, waarvan je zo'n tien rolletjes kunt snijden

- 1 pakje kant en klaar roomboter bladerdeeg (diepvries, ontdooid)

Vulling-1

- 4 dunne plakjes prosciutto di Parma
- 50 g parmezaanse kaas, versgeraspt
- versgemalen zwarte peper

Vulling-2

- 100 g gruyère, geraspt
- versgemalen zwarte peper
- 8 ansjovisfilets



Vulling-3

- 2 teentjes knoflook, geperst
- 140 g tomatenpuree
- 2-3 minibolletjes mozzarella (of neem Parmezaanse kaas, gruyère of wat je lekker vindt)
- 5 basilicumblaadjes of 10 oregano blaadjes, fijngehakt
- peper en zout.

Parmezaanse koekjes

- 6 vellen bladerdeeg
- 2 st eigeel
- 30 g Parmezaanse kaas

Gefrituurde olijven

- Grote groene olijven
- ansjovis
- losgeklopt ei
- broodkruimels
- zonnebloem olie of arachideolie

Eieren op een groen bedje

- 2 eieren per persoon
- 50 g ongezouten roomboter
- 3 el extra vergine olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2-3 teentjes knoflook, geperst
- 1 bosje bladpeterselie, gehakt
- 2 el patentbloem
- water of bouillon
- zout en peper



Gevulde paprika's

- 4-5 rode paprika's
- 16-20 ansjovisfilets

Tonijnpaté

- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 grote sjalot, gesnipperd
- 150 g ongezoeten roomboter
- 2 takjes verse dragon, gehakt
- 10 ansjovis, gehakt
- 125 ml marsala
- 400 g tonijn op olie, uitgelekt
- versgemalen peper



Werkwijze

Tortino di pasta brisee alla pizzaiola - 10 stuks

- Doe de bloem samen met de boter in een mixer en mix het geheel. Leg het deeg op de tafel en doe er beetje bij beetje water bij aangevuld met wat zout. Kneed het tot een goed geknede massa. Doe de deeg in huishoudfolie en laat het 40 minuten rusten in de koelkast.
- Snijd de mozzarella in dunne kleine blokjes. Was de kappertjes en droog ze af, pureer de droge tomaatjes en laat de ansjovis uitlekken. Verdeel dit over 10 porties.
- Verwarm de oven op 160 graden.
- Haal het deeg er na 40 minuten uit en rol het met een deegroller. Snijd het deeg in een kleine ronde vormen en vul deze met gepureerde tomaatjes, mozzarella, ansjovis, kappertjes en wat oregano. Vouw ze dicht met een vorkje, smeer er wat eigeel, slagroom en een klein beetje zout over.
- Bak de tortino's voor ongeveer 12 - 14 minuten.

Drie verschillende hartige rolletjes

- Verwarm de oven voor op 200 graden.

Voor vulling-1

- Leg de plakjes prosciutto op een plakje bladerdeeg en bestrooi gelijkmatig met kaas en peper. Rol het bladerdeeg zo strak mogelijk op tot een 'worstje'.
- Snijd het worstje met een scherp mes in 1 cm brede stukken.
- Bekleed een bakblad met vetvrij papier. Schik de rolletjes naast elkaar op de bakplaat en bak ze in 5-8 minuten goud bruin.
- Je kunt ze zowel gloeiend heet als op kamertemperatuur serveren.

Voor vulling-2

- Bestrooi het bladerdeeg gelijkmatig met kaas en peper. Schik de ansjovis erop, zodat er straks in elk rolletjes ansjovis zit, rol het bladerdeeg op tot een 'worstje'.
- Snijd het worstje met een scherp mes in 1 cm brede stukken.
- Bekleed een bakblad met vetvrij papier. Schik de tolletjes naast elkaar op de bakplaat en bak ze in 5-8 minuten goud bruin.
- Je kunt ze zowel gloeiend heet als op kamertemperatuur serveren

Voor vulling-3

- Bestrooi het bladerdeeg gelijkmatig met de ingrediënten rol het bladerdeeg op tot een 'worstje'.
- Snijd het worstje met een scherp mes in 1 cm brede stukken.
- Bekleed een bakblad met vetvrij papier. Schik de tolletjes naast elkaar op de bakplaat en bak ze in 5-8 minuten goud bruin.
- Je kunt ze zowel gloeiend heet als op kamertemperatuur serveren.



Parmezaanse koekjes

- Snijd de vellen bladerdeeg in 4 gelijke stukken.
- Kies zelf de vorm. Leg het bladerdeeg op een met eigeel besmeerd bakpapier. Rasp de Parmezaanse kaas op bladerdeeg.
- Leg de koekjes in de oven op 180 graden en haal ze eruit als ze goudbruin zijn.

Gefrituurde olijven

- Ontpit de olijven en druk een stukje ansjovis in elke holte.
- Dep de olijven droog met keukenpapier.
- Rol ze door het ei en dan door de broodkruimels.
- Frituur de olijven in de hete olie, haal ze eruit zodra ze goudbruin kleuren en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Serveer ze onmiddellijk en eet ze warm.

Eieren op een groen bedje

- Kook de eieren maximaal 4 tot 5 minuten en laat ze schrikken en afkoelen in koud water.
- Verhit de boter en olijfolie samen in een koekenpan en fruit hierin de ui en knoflook (laat ze niet te veel verkleuren). Voeg de peterselie toe en warm deze slechts enkele seconden mee. Roer de bloem erdoor en verwarm alles nog enkele minuten, maar laat de bloem niet bruin worden, want dan krijgt hij een bittere smaak.
- Voeg wat heet water toe en roer tot de saus een dikke romige consistentie heeft. Breng op smaak met peper en zout.
- Pel de eieren, halveer ze en leg ze met het snijvlak naar boven in de saus.

Gevulde paprika's

- Houd de paprika's met een tang boven een gasvlam tot het vel zwartgeblakerd is, doe ze in een plastic zak en laat ze 5 tot 10 minuten afkoelen. De stoom zal het vel losser maken, zodat je ze daarna eenvoudig kunt ontvellen. Verwijder na het ontvellen het zaad en de zaadlijsten. Dep de paprika's droog met keukenpapier, snijd ze in de lengte in kwarten en zet ze weg.
- Fruit voor de tonijnpaté in een koekenpan de ui en sjalot in ongeveer een derde van de boter. Voeg de dragon en gehakte ansjovisfilets toe en bak alles zachtjes tot de ansjovis is gesmolten. Voeg dan de marsala toe en laat hem enigszins verdampen. Doe de rest van de boter erbij en laat hem zachtjes smelten.
- Doe de tonijn in een foodprocessor en voeg het mengsel uit de koekenpan toe. Laat de machine draaien tot de massa lichter van kleur wordt en breng op smaak met peper.
- Leg op elke reep paprika een ansjovisfilet en een bergje van de paté. Rol de paprikarepen op tot mooie bundeltjes en zet ze vast met een cocktailprikker.
- Schik de gevulde paprika's op een groot bord.



Wijnkeuze

Hier heb je verschillende mogelijkheden, je kunt ervoor kiezen om een witte Roero Arneis of een Cortese frizzante te kiezen en voor rood zou een ik kiezen voor Barbera d'Asti of een Dolcetto dogliani.