

Menu voorstel voor een gezellige ontvangst van gasten

1. Garnalencocktail

Ingrediënten: 1 beetje gemengde sla, 160 g Hollandse garnalen, frambozenazijn en sinaasappelolijfolie van 'oil en vinegar', handvol peterselie, 2 walnoten, versgemalen zwarte peper.

Bereiding:

- In vier kleine glaasjes als bodem een beetje sla leggen.
- De glaasjes vullen met de garnalen.
- De frambozenazijn en sinaasappelolijfolie met elkaar mengen en over de cocktail gieten.
- Met peterselie en een walnoothelft garneren.

2. Minimozzarella met tomaat

Ingrediënten: 1 beetje gemengde sla, cocktailtomaten, minimozzarella, basilicum, champagneazijn en sinaasappelolijfolie van 'oil en vinegar', versgemalen zwarte peper.

Bereiding:

- In vier glaasjes als bodem een beetje sla leggen.
- 2 minimozzarella en een cocktailtomaat op een spiesje prikken.
- Het spiesje in het glas doen en de dressing eroverheen gieten.
- met een basilicumblaadje garneren.



3. Mango met mozzarella

Ingrediënten: gemengde sla, 3 Mozzarella, 1 mango, 1 chilipeper, 2 rode kleine uitjes, sinaasappelolijfolie en champagneazijn van 'oil en vinegar', versgemalen zwarte peper.

Bereiding:

- De mango schillen en in plakjes snijden.
- De mozzarella in plakjes snijden.
- De sla op vier borden leggen en de mozzarella- en mangoplakjes afwisselend daarop leggen.
- De uien schillen, in kleine ringen snijden en over de mango- mozzarellaplakjes verdelen.
- De pitjes uit de rode peper halen; de peper in kleine stukjes snijden en over de plakjes strooien.
- Champagneazijn en sinaasappelolijfolie met elkaar mengen en erover gieten.
- Met zwarte peper op smaak brengen.

4. Bladerdeeg-kussentjes met groenten

Ingrediënten: 8 plakjes bladerdeeg (uit de diepvries), crème fraîche (ik neem light), 2 bosuien, 1 paprika geel, 1 paprika rood, 2 wortels, 1 ei, geraspte kaas (light).

Bereiding:

- De oven op 200 graden verwarmen.
- De groenten wassen en fijn snijden.
- De olie in een koekenpan verhitten, een teentje knoflook fruiten, de groenten toevoegen en met zwarte peper op smaak brengen.
- De groenten op middelhoog vuur roerbakken.
- De (niet ontdoode) bladerdeeg-plakjes in vier delen snijden en met crème fraîche insmeren.
- Met een theelepel de groenten op de bladerdeegstukjes verdelen en de hoeken omhoog vouwen tot een kussentje.
- De bakplaat met bakpapier beleggen en de groenten-kussentjes daarop verdelen.
- Een ei loskloppen en hiermee de kussentjes besmeren.
- De geraspte kaas eroverheen strooien.
- De kussentjes ca. 15 minuten mooi goudbruin in de oven bakken.

5. Avocado – komkommersoep

Ingrediënten: 1 avocado, 1 komkommer, 200 ml karnemelk, 300 g yoghurt, 4 eetlepel citroensap, 100 ml sinaasappelsap, 2 eetlepel azijn, peper, 1 theelepel suiker, een handvol peterselie, 4 eetlepel pijnboompitten of amandelen.

Bereiding:

- Avocado halveren, pit eruit halen en het vruchtvlees in stukjes snijden.
- Komkommer wassen, vier plakjes afsnijden en voor later opzij leggen; de rest komkommer schillen en in kleine stukjes snijden.
- Avocado en komkommerstukken en karnemelk in de blender doen en fijn pureren.
- Yoghurt, citroen- en sinaasappelsap toevoegen en alles goed mixen.
- Met azijn, peper en suiker op smaak brengen en nog een keer goed mixen.
- Voor de garnering: Pijnboompitten of amandelen in een koekenpan kort roosteren (zonder olie) en peterselie fijnhakken.

Avocado – komkommersoep over vier glazen verdelen en met de pitten en peterselie bestrooien en met het plakje komkommer garneren.



6. Tagliatelle met kabeljauwfilet

Ingrediënten: 500 g cherrytomaten, peper, 8 eetlepel olijfolie, 400 g kabeljauwfilet, 1 prei, 2 handvol peterselie en dille, 400 g tagliatelle, 2 eetlepel kappertjes.

Bereiding:

- De visfilet afspoelen, droogdeppen en in grote stukken snijden.
- De prei en peterselie wassen en klein snijden.
- Olijfolie in een grote koekenpan verhitten, een teentje knoflook fruiten en de visfilet, tomaatjes, prei en kappertjes 10 minuten op middelhoog vuur bakken.
- Dille toevoegen en met versgemalen zwarte peper op smaak brengen.

- De tagliatelle in kokend water al dente koken.

De tagliatelle afgieten en over vier borden verdelen, de kabeljauw erop leggen en met peterselie garneren.

Eet smakelijk!

7. Fruit dessert

Een gemakkelijk dessert is citroensorbet met vers fruit.

En om gezellig na te borrelen een kaasplankje naar eigen keuze.

Andere lekkere recepten vindt u in mijn boeken Pipke & Popke en Pippa & Paul.

bol.com | [Pipke & Popke, Romana Oosterbeek-Airoldi](#) | 9789082479300 | [Boeken](#)

[Pipke und Popke: Erlebnisse kleiner Weltbürger: Oosterbeek-Airoldi, Romana: Amazon.nl](#)

[Pippa and Paul: stories for the little world citizens: Oosterbeek-Airoldi, Romana: Amazon.nl](#)



