

Ingrediënten voor 10 personen

Toastjes of crackers boter
gerookte zalm gekookte eieren in
plakken gesneden rookvlees
tonijnsalade* recept volgt kalkoen
of kippeborst van de delikatessen
dun gesneden brie, camembert of
andere kaas naar keus pate dille,
peterselie paar schijfjes citroen,
kiwi of aardbeien "rode" of zwarte
kaviaar kappertjes aspic* recept
volgt mayonaise uit een tube of
zelf een spuitzakje maken van
papier. en andere beleggen en
garnering naar keus

Tijd:	10-20 min.
Keuken:	Internationaal
Smaak:	Neutraal
Soort_gerecht:	Borrelhapje
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Toastjes

Enkele ideetjes voor toastjes.

Hulpmiddelen

Papieren spuitzakje (indien nodig) messen kwastje 2 kommetjes mooie
serveerschaal of plank aspic* 1 zakje gelatine poeder wellen in wat
water (ongeveer 3 el warm water) 1 klein bouillon blokje oplossen in
kokend water, een beetje laten afkoelen en de gelatine erin oplossen.
gebruiken als het nog vloeibaar is anders voorzichtig opwarmen in
magnetron of au-bain-marie. blikje tonijn goed uitpersen met het
deksel. in een schaalje doen, 2 el mayonaise en peper naar smaak
toevoegen. niet te veel verdunnen.

Vorbereiding

Peterselie en dille wassen en goed droog deppen op keukenpapier de
eieren koken en koud laten worden, dan in plakken snijden met een ei
snijder

Bereidingswijze

De toastjes of crackers besmeren met boter. garneren: gerookte zalm
met kappertjes en dille gekookt ei met kaviaar kleine stukjes kaas met
kiwi of aardbei kalkoen met kiwi of mandarijn tonijnsalade met stukje ei.
de toastjes met aspic bestrijken voor je de garnering erop doet. zo
blijven ze lang "vers"

Serveertips

Dit zijn alleen maar enige mogelijkheden. gebruik je fantasie en de
levensmiddelen die je zelf het lekkerst vindt en probeer ze uit. de
diverse kleuren maken dat de schaal waar je het op presenteert er erg
leuk uit ziet.