



Borrelpraat

Hoe geef je ontspannen een succesvolle borrel met happen? ELLE Eten vroeg vier cateraars naar de do's en don'ts. Vier keer inspiratie, plus van ieder een favoriet recept.

tekst ELSBETH GRIEVINK
fotografie MITCHELL VAN VOORBERGEN

CROSTINI MET HUMMUS, HARDER, SPEKJES EN SINAASAPPELMAYONAISE

TE DOEN | SNACK | VOOR 4 STUKS | 40 MIN BEREIDINGSTIJD + 10 MIN OVENTIJD

MINI-CIABATTA 1

OLIJFOLIE *extra vergine*

GEROOKT ONTBIJTSPEK 4 plakjes

HARDERFILET MET HUID 120 g, verdeeld in 4 gelijke stukjes

KNOFLOOK ½ teentje, fijnggehakt

VOOR DE LIMABONEN-TIJMHUMMUS

LIMA- OF BOTERBONEN 200 g, uit blik (uitgelekt en afgespoeld)

TIJM 4-6 takjes, vers gerist

CRÈME FRAÎCHE 1 el

KNOFLOOK 1 teen

CITROENSAP 1 el

BLADPETERSELIE, handje plus een beetje voor garnering, gehakt

VOOR DE SINAASAPPELMAYONAISE

EIDOOIER 1

DIJONMOSTERD 1 tl

CITROENSAP 1 el

ZONNEBLOEMOLIE 200 ml

SINAASAPPELSAP EN -SCHIL klein beetje naar smaak

EXTRA: BAKPAPIER, OVENSCHAAL, KEUKENMACHINE OF STAAFMIXER

Verwarm de oven tot 200°C. Snij de mini-ciabatta doormidden en dan de 2 helften open. Bestrooi met zout, besprenkel met olijfolie en bak in 10-12 min krokant in de oven.

Mix voor de limabonen-tijmhummus alle ingrediënten met wat olijfolie in een keukenmachine tot een dikke smeuïge hummus. Pas zelf met wat meer of minder crème fraîche en olijfolie de smeuïghed aan.

Verlaag de temperatuur van de oven naar 150°C. Leg de plakjes spek op een vel bakpapier op een rooster en bak ze in 15 min in de oven krokant. Haal eruit en laat afkoelen.

Ga vast verder met de mayonaise. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Klop met een garde de eidooier los met mosterd, citroensap en zout en peper. Voeg druppel voor druppel de olie erbij en blijf kloppen tot die helemaal is opgenomen. Zodra de massa homogeen en iets dikker begint te worden, kun je de rest van de olie in een dun straaltje toevoegen terwijl je continu blijft kloppen. Voeg naar smaak nog extra citroensap, zout en peper toe. Meng er tot slot naar smaak een klein beetje sinaasappelsap en sinaasappelrasp door.

Verhoog de temperatuur van de oven weer naar 200°C. Bestrooi de harder met zout en peper. Leg de stukjes harder op de huid in de ovenschaal. Verdeel de fijngehakte knoflook er en besprenkel royaal met olijfolie. Bak 10 min in de oven. Controleer met een vork voorzichtig of de vis wit en gaar is.

Serveer de crostini met een flinke el limabonen-tijmhummus, leg daarop een stukje harder met de huid naar boven en daar het spekje bovenop. Zigzag er met een lepeltje een beetje sinaasappelmayonaise over (de rest van de mayo kun je een paar dagen in de koelkast bewaren). Garneer met de peterselie.

‘Ik denk goed na over de looks van een hapje en zoek naar kleuren en texturen die mooi combineren’

Sarah Catering

Sarah van der Pijl studeerde af als kunsthistorica, voor ze ging cateren. Nog altijd is ze visueel ingesteld: haar hapjes zijn een lust voor het oog.

KOOKSTIJL ‘Ik hou ervan om verschillende keukens met elkaar te combineren. Ik heb een voorkeur voor de mediterrane en Midden-Oosterse keuken, maar ik gooi daar dan graag een Aziatisch element in. Er moet altijd een twist zijn. Zo heb ik laatst wraps gemaakt van Vietnamese loempiavelletjes, gevuld met Hollandse Nieuwe, geraspte biet, krokant ontbijtspek en wasabimayonaise.’

LEUK ‘Het liefst maak ik hapjes, omdat je dan heel verfijnd en gedetailleerd kunt werken. Vragen ze me of ik een diner wil samenstellen, dan stel ik vaak voor om dat op te bouwen uit meerdere gangen met hapjes in royale porties.’

FAVORIE ‘Deze crostini met limabonenhummus en harder worden langzaamaan mijn trademark. Ik serveer ze altijd op mijn eigen verjaardag, en ook mijn vaste klanten blijven erom vragen.’

VARIATIE ‘De harder kun je vervangen door een andere stevige vis, zoals zeeuivel, of door een coquille. Wel leuk aan harder is z’n glanzende huidje, dat prachtig kleurt bij het donkerrood van de bacon en het warmgeel van mayonaise.’

STYLING ‘Ja, ik denk goed na over de looks van een hapje en zoek naar kleuren en texturen die mooi combineren. Een hapje dat er mooi uitziet, zorgt al voor opwindning voor er geproefd is. Daarmee leg ik de lat wel hoog voor mezelf: in de mond mag het niet tegenvallen.’

DRANKTIP ‘Champagne! Droog, verfijnd en feestelijk. Bij de harder zou ik een Les Crayères schenken, vanwege zijn lichtziltige afdronk.’

DO ‘Weten wat je gebruikt. Alleen maar verse, onbewerkte ingrediënten, dus.’

DON'T ‘Slappe, dunne sliertjes asperges uit een potje, gerold in een plakje ham.’

oversarah.nl



WITLOFSCHUITJE MET MAKREELSALADE

MAKKELIJK | SNACK | VOOREEN GROTE SCHAAL
20 MIN BEREIDINGSTIJD

GEROOKTE MAKREEL 1
RODE UI 1, *fijnggehakt*
DILLE $\frac{1}{2}$ *bosje, fijnggehakt*
PETERSELIE $\frac{1}{2}$ *bosje, fijnggehakt*
CITROEN $\frac{1}{2}$, *het sap*
GOEIE BIOLOGISCHE OLIE *scheut*
CRÈME FRAÎCHE 2 volle el
KAPPERTJES 2 el
KNOFLOOK 1 teen, *geperst*
ROODLOF *paar mooie stronkjes*
EETBARE BLOEMEN OF SHISO PURPER
als garnering

Doe het visvlees van de makreel in een kom en prak de ui en kruiden erdoor. Roer citroensap, olie en crème fraîche erdoor. Doe de kappers en knoflook erbij een breng op smaak met versgemalen peper en evt zout.
Haal de blaadjes van de witlof los en vul ze met een lepel makreelsalade. Garneer met een bloem of de cress, evt met wat achtergehouden dille.

‘Het leuke aan borrelhappen is dat je er echt een feestje van kunt maken’

Spek & Bonen
Esther Akkerhuis van Spek & Bonen catert op filmsets, festivals en feestjes. Wie haar makreelhapjes proeft, taalt niet meer naar tonijn. En dat is precies de bedoeling.

KOOKSTIJL ‘Lekkere, handgesneden boterhammen. Stevige soep. Een mooie rib-eye met puree van pastinaak. En ook met mijn Thaise en Indiase schotels kan ik mensen heel gelukkig maken. Belangrijk vind ik dat het smaakvol, biologisch en voedzaam is, zeker als er die dag nog hard gewerkt moet worden.’

LEUK ‘Ik hou ervan om in een vrije omgeving te cateren. Op een boerenhof of midden in het land.’

STYLING ‘Het totaalplaatje is belangrijk. Als ik ergens catering doe, breng ik tafelkleden, kaarsjes en vaasjes met bloemen mee, en grote stapels antieke bordjes met bloemetjes en vogeltjes erop, die ik een keer in Frankrijk op de kop heb getikt.’

FAVORIET ‘Het leuke aan borrelhappen is dat je er echt een feestje van kunt maken. Het witlofschuitje met makreelsalade doet het altijd goed. De makreelsalade is zacht, de witlof knapperig. De citroen zorgt voor het zuurtje, de witlof voor het bittertje. Om hem iets zoeter te maken kun je de crème fraîche vervangen door mayonaise. Dit hapje is niet alleen in balans, maar nog verantwoord ook. In tegenstelling tot tonijn is er genoeg makreel in de zee!’

DRANKTIP ‘Een biologische siroop van Pinkyrose. Dat is een ouderwetse limonade in een nieuw jasje, zonder conserveringsmiddelen en kleurstoffen. Je maakt hem aan met mineraalwater, takje munt erbij, sinaasappelschijf erin, en je hebt een heel feestelijk non-alcoholisch drankje.’

DO ‘Je happen vóór het feestje uitproberen, zodat je weet hoeveel tijd erin gaat zitten. Zodat je niet, zoals ik een keer in het begin, tot diep in de nacht kikkererwten staat te ontvellen.’

DONT ‘Te veel smaken mengen. Hou het puur, zorg dat je ieder ingrediënt proeft.’

spek-bonen.nl



Dynamic Food
Annelou van Griensven en Andy van Dijk van Dynamic Food in Arnhem zweren bij lokaal, biologisch en geheel plantaardig. Met Andy’s pompoenbitterbal kun je alle kanten op.

KOOKSTIJL Andy: ‘Alles waar normaal gesproken vlees en vis voor wordt gebruikt, volledig plantaardig maken, daárin zit voor mij de uitdaging. Zelf ben ik van een vleeseter vegetariër geworden en, na een onderzoek naar mijn eigen *foodprint*, van vegetarisch eten overgestapt naar puur plantaardig. Bij het woord veganistisch denken mensen vaak aan konijnenvoer. Tot ik voor ze kook.’

LEUK ‘Uitvogelen hoe je een klassiek vleesgerecht, zoals de hamburger, compleet plantaardig klaar kunt maken. Dat is een kwestie van veel uitproberen en oefenen, maar ik word er altijd erg vrolijk van als het lukt.’

FAVORIET ‘Zo rond deze tijd van het jaar: de pompoenballetjes. Het perfecte alternatief op de bitterbal. Maar dan gezonder en – dat vind ik tenminste – veel lekkerder.’

VARIATIE ‘Ik heb hem lekker zoet en pittig gemaakt, met jalepeñopeper of sambal. Maar je kunt ook uitgelekte bietjes toevoegen. Of variëren met venkel, voor een anijssmaak. Met citroengras geef je er een Aziatisch tintje aan. En gebruik je gerookt paprikapoeder? Dan krijg je dat Amerikaanse barbecuesmaakje. In dit éne hapje kun je alle wereldkeukens kwijt.’

DRANKTIP ‘Wat je bij elke andere bitterbal ook zou drinken. Een lekker glas rode wijn of een fris biertje.’

DO ‘Plantaardig koken vergt een andere techniek dan “gewoon” koken. Maar als de knop eenmaal om is, gaan er veel deuren voor je open en stroomt de creativiteit je keuken in.’

DONT ‘Laat beginnen, want zeker in de veganistische keuken is een goede voorbereiding essentieel. Ja, van cashewnoten kun je kaas maken. Maar dan moeten die cashews wel eerst een nachtje wellen. Kortom: nooit pas op de dag zelf je recept gaan lezen.’

dynamicfood.nl

ENCHILADA MET 'KIP' EN GEPOFTE OERBIET

TE DOEN | SNACK | VEGA | 4 PERSONEN

30 MIN BEREIDINGSTIJD + 30 MIN WACHTTIJD

GEMALEN KOFFIE 2 el

MOLE NEGRO 100 ml, kant-en-klaar of huisgemaakt

'KIPSTUCKJES' van De Vegetarische Slager 200 g

OLIJFOLIE

RODE, GELE EN/OF ROZE OERBIET 3

BOSUI 1, fijngesneden

POBLANOPEPER 1, fijngesneden

MAIS, ZWARTE BONEN, VERSE PEPERS, VERSE KOKOS evt naar smaak

TURKSE YOGHURT 200 ml

MUNT bosje

KORIANDER bosje

KOMIJN 1 tl

LIMOEN ½, het sap

TORTILLAWRAPS

JONGE KAAS OF CHEDDAR geraspt

EXTRA: BLENDER OF STAAFMIXER

Roer de koffie door de mole, bak de kipstuckjes in wat olie mooi bruin en leg ze in de marinade.

Verwarm de oven tot 180°C, snij de bieten in ongelijke stukken, leg ze in een ovenschaal en pof ze ca 15 min tot de grootste stukken beetgaar zijn. Voeg toe aan de marinade. Doe de bosui en peper erbij en evt naar wens nog andere ingrediënten, bijv zwarte bonen. Laat ca 30 min trekken.

Maak intussen de dressing door de yoghurt met de kruiden, de komijn en het limoensap in een blender tot een gladde saus te draaien. Leng indien nodig een beetje aan met (kokos)water.

Zet de oven op grillstand, vul de wraps met het mengsel, rol ze op, bestrooi met kaas en zet onder de grill tot de kaas gesmolten is en de wraps bruin en knapperig worden.

Serveer de enchiladas met de dressing om in te dopen.

'Mexicaanse marinades, sausjes, prutjes, drabjes, salsaatjes; daar haal ik heel veel inspiratie uit'

Junk Food

Verslavend troostvoer maakt Miguel Vroomen van Junk Food het liefst. Op het moment is hij in de ban van de Mexicaanse keuken.

KOOKSTIJL 'Ik maak comfortfood, het soort eten dat je van je oma krijgt als je je knie gestoten hebt. Eten dat lekker is, niet te moeilijk en dat goed vult. En dat altijd is gemaakt van verse producten van het seizoen.'

FAVORIET 'Dat is een enchilada met vegetarische kip, gemarineerd in Mole Negro met Boliviaanse koffie en gepofte oerbiet, met een Turkse yoghurt-munt-korianderdressing. Het is de Mexicaanse equivalent van onze hamburger, je eet hem zo uit de hand. Echt troostvoer.'

KEUKEN 'De Mexicaanse keuken is wat mij betreft de nieuwe hippe keuken. We kennen hem vooral van nacho's en guacamole maar hij is veel rijker dan dat. Je hebt duizenden soorten marinades, sausjes, prutjes, drabjes en salsaatjes; daar haal ik heel veel inspiratie uit.'

VEGA 'Ik heb nu kip van De Vegetarische Slager gebruikt, daar werk ik heel graag mee. Maar als je liever echt vlees gebruikt, neem dan kippendijen. Daar worden de enchilada's nog lekkerder en sappiger van.'

DRANKTIP 'Serveer een Kompaan 45, een verschrikkelijk lekker biertje van twee Haagse bierbrouwers, dat ook tonen van koffie en cacao in zich heeft.'

DO 'Gooi al je recepten weg en experimenteer er lekker op los. En doe eens wat met biet, want de biet is aan een herwaardering toe. Je kunt hem rauw eten, poffen, glaceren, hem combineren met wild, met vlees en vis. Ideaal basis-materiaal voor een goeie borrelhap.'

DON'T 'Komkommer.'

junkfoodkitchen.com

