

## Recept van de maand : feestelijke hapjes.

Voor het recept van deze maand hebben we onze inspiratie gevonden tijdens de vorige KWB-kookles. Daar hebben we een 12-tal verschillende hapjes op tafel getoverd en het was om duimen en vingers af te likken. Enkele voorbeelden



### **Witloof, appel & scampi :**

Versnijdt 4 stammen witloof fijn en stoof die beetgaar in boter. Voeg 2 eetlepels rietsuiker toe en laat karameliseren. Neem de pan van het vuur en voeg zout, peper en oregano toe. Laat dit even rusten in een kom.

Schil 2 appels en snij ze in fijne blokjes. Laat de blokjes even stoven in boter. Voeg hier ook 2 eetlepels suiker aan toe en laat karameliseren. Werk af met citroensap en tijm.

Meng het witloof en de appel voorzichtig.

Pel de scampi (1 grote of 2 kleine per hapje) en snij ze in drie of vier stukken.

Bak de stukjes scampi à la minute (in boter of olijfolie) en kruid ze met peper en zout.

Schik een lepel witloof –appel in een aperitiefglasje en werk af met 3 of 4 stukjes scampi.



### **Forelmousse met appel :**

Verdeel 200 g gerookte forel in stukjes en leg ze in een maatbeker. Voeg er 3 eetlepels mayonaise en 3 eetlepels zure room en wat peper aan toe. Mix tot een fijne mousse en kruid eventueel bij met peper en zout. Doe de mousse in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

Snij ondertussen een appel in fijne brunoise en bedruppel de appel met citroensap.

Spuut een bodempje forelmousse in een glaasje en bestrooi met de stukjes appel. Werk af met 2 sprietten bieslook.

Veel succes & smakelijk!

