

# RECEPTIEHAPJES, APERITIEFKLAPJES.

## KLEEDJE / AANBRENG

Op het speelplein zijn er heel wat speciale momentjes waarbij een receptie met lekkere hapjes noodzakelijk is. Haal de obers boven, stof uw beste maitre de hotel af en bedien de mensen op chique Franse wijze.

## MATERIAAL



Voor een uitgebreid gamma aan speelmateriaal: bezoek [www.materiaalmagazijn.be](http://www.materiaalmagazijn.be)

Benodigheden staan bij de verschillende onderdelen.

## SPEELIMPULSEN

### Knakworstjes in een jasje:

Benodigheden: Een pakje bladerdeeg (uit de vriezer) - Een blikje knakworst - Een losgeklopt ei of een beetje melk

Bereiding: Oven op 180 graden. Haal de plakjes bladerdeeg uit de verpakking en laat ze even ontdooien, snijd het bladerdeeg in 4 stukjes. Maak het blik met knakworstjes open en droog de worstjes af met een stukje keukenrol, of laat ze goed uitlekken. Snijd de worstjes in twee stukjes. Leg nu op elk stukje bladerdeeg een stukje worst, en rol het bladerdeeg om het worstje heen. Smeer een beetje ei of wat melk op de bovenkant van het bladerdeegrolletje, zodat het mooi bruin wordt in de oven. Zet de kookwekker op 15 minuten. Als ze mooi bruin zijn, zijn je hapjes klaar.

### Kaashapjes:

Benodigheden: Een pakje bladerdeeg (uit de vriezer) - Wat geraspte kaas - Wat sesamzaad - Wat maanzaad  
Bereiding: zet de oven op 180 graden. Haal de plakjes bladerdeeg uit de verpakking en laat ze ontdooien. Als de bladerdeeg ontdooit is, kun je er leuke vormpjes uitsnijden (met steekvormpjes). Bestrooi nu elk stukje bladerdeeg met wat kaas. Zet de hapjes in de oven (10 minuten).

### Pizza mannetjes:

Benodigheden (12 stuks): 12 sneetjes brood - 90 ml bereide tomatensaus - 4 plakjes kalkoenfilet in stukjes gesneden - 125 gr ananas in stukjes - 1/4 deel van een rode paprika in stukjes - 125 gr geraspte kaas  
Bereiding: Verwarm de oven voor op 200°C. Steek met een vormpje mannetjesfiguren uit het brood. Bestrijk de figuren met de tomatensaus. Beleg met kalkoenfilet, ananas en de paprika en bestrooi ze met de kaas. Bak ze 20 tot 25 minuten of tot ze lekker knapperig en mooi goudbruin zijn.

### Zalmtostjes:

Benodigheden: 1 blikje zalm - 2 eetlepels mayonaise - zout en peper - 1 tube mayonaise  
Bereiding: Maak het blikje zalm open en haal het hoopje zalm uit elkaar. Haal alle niet roze delen er heel voorzichtig uit. Prak dit goed door elkaar met de mayonaise en een beetje zout en peper. Schep wat op een toastje, versier het met mayonaise uit de tube en een takje peterselie.

### Gevulde tomaten

Benodigheden: 5 tomaten - 1 bakje kruidenkaas of cottage cheese - 1 bosje bieslook - een dikke plak ham - zout en peper  
Bereidingswijze: Snij de tomaten in de lengte half door en haal het vruchtvlees eruit met een lepeltje. Doe de kaas in een kom. Was de bieslook en knip ze boven de kom erbij, snij de ham in kleine blokjes en doe ze ook in de kom. Voeg nu nog een à theelepeltje zout en een mespuntje peper toe en roer dit alles goed door elkaar. Vul een half tomaatje met dit mengsel en versier met een takje peterselie.

## BEGELEIDERSTIPS

Een obertraining is noodzakelijk zodat er bediend wordt volgens de echte etiquette. Kookactiviteiten verweven met fantasie-elementen getuigd van een grote klasse en zorgt voor een meerwaarde.



Dit maf speeldoe is afkomstig van [www.speeldoe.be](http://www.speeldoe.be)