



NO-BAKE! CHEESECAKE MET WITTE CHOCOLADE EN ZOMERFRUIT

Biologische roomboter van Veco Zuivel



KROKANTE KIPBALLETJES

Remia mayonaises



**Bier
Butler**

VARKENSHAAS SATÉ (INDISCHE SATÉ BABI)

Promotie van de Bier Butler App



GARNALEN- COCKTAIL 2.0

Supermarkt Coop – kerstklassieker



Carpaccio-rolletjes

amuse – bereiding 20 minuten – voor 4 personen

Deze heerlijke carpaccio-rolletjes met pesto-mayonaise zijn in een handomdraai gemaakt. Ideaal als amuse, of serveer als voorgerechtje. Overigens kun je de carpaccio prima vervangen door gerookte zalm als je meer een visliefhebber bent.

125 g carpaccio
25 g rucola
20 g Parmezaanse
kaas
20 g geroosterde
pijnboompitten
1 komkommer
2 el mayonaise
1 tl pesto
verse bieslook

- 1 Maak met een dunschiller brede komkommerslierten. Laat de 5 slierten uitlekken op keukenpapier zodat ze zo min mogelijk vocht bevatten.
- 2 Meng in een kommetje 2 el mayonaise met 1 tl pesto.
- 3 Neem een sliert komkommer en beleg voor 3/4 met carpaccio. Draai om zodat de carpaccio onderop ligt en besmeer de andere kant met wat pesto-mayonaise.
- 4 Plaats wat rucola ertussen en wat Parmezaanse kaas, peper, zout en geroosterde pijnboompitten.
- 5 Rol voorzichtig op (zoals een wraprolletje) en bind eventueel af met een stengel bieslook.

Stap-voor-stap-foto's zien?
Ga naar [www.smaakmenutie.nl/
carpaccio-rolletjes](http://www.smaakmenutie.nl/carpaccio-rolletjes)



bewust genieten

ITALIAANS KOFFIEKOEKJE: CANTUCCINI!

Peeze Coffee (special edition)



RUTTE

DISTILLATEURS
— SINDS 1872 —

STEAK & SLOE GIN JUS (MÉT BIJPASSENDE COCKTAIL!)

Rutte Gin

CARNE ASADA

(HEERLIJK GEGRILD VLEES)

BEREIDING

Snijd 1 groene jalapeño (zonder zaadlijsten) en 3-4 tenen knoflook fijn. Hak tevens een handje verse koriander fijn.

Meng in een kommetje het sap van 1 limoen, 1 (hand- of pers) sinaasappel, 1 citroen, 60 ml olijfolie, 1 eetlepel azijn, 1 (flinke) theelepel komijn en 1 theelepel zout met een garde tot een mooie marinade. Voeg de fijngesneden knoflook, jalapeño en koriander toe en meng grondig door elkaar.

Neem een ovenschaal en giet daar de marinade in. Haal de bavette door de marinade en laat hem nu minimaal 1 uur marineren. Langer mag ook, maar niet langer dan een uur of 6.

Neem een grillpan of grillplaat en verhit de pan of plaat op middelhoog vuur. Bij onze inductieplaat is dat stand 6 van 9. Grill de bavette nu ongeveer 7-10 minuten per kant. Wil je meer doorbakken? Grill hem dan wat langer.

Serveer met waar je zin in hebt. Bijvoorbeeld met (witte) rijst, guacamole en een taco. Of kies voor aardappeltjes en een frisse salade. Besprenkel eventueel met extra limoensap.

Mmmm!

Tim en Erik

Gezellige en feestelijke kerst voor iedereen!

smaakmenutie.nl

INGREDIËNTEN

- 500 gram bavette (vinkenlap)
- 60 ml olijfolie
- 3 tenen knoflook
- 1 limoen (sap)
- 1 sinaasappel (sap)
- 1 citroen (sap)
- 1 groene jalapeño
- 1 eetlepel azijn
- 1 theelepel komijnpoeder (djintan)
- Handje verse koriander



LAND

Honduras

TIJD

30 minuten + 1 uur marineren

BENODIGDHEDEN

Grillpan of grillplaat

AANTAL

4 personen



“Reizen doen we graag en daar proberen we altijd zoveel mogelijk te proeven van de lokale keuken.”