

### 5.2.6.3 Party snacks zelf maken

Een snack is een snel en hartig hapje en zou via het Engels afkomstig van het Middel nederlandse begrip 'snacken' (gretig toehappen).

Op een feestje passen niet alleen snoep en koek, ook hartige knabbels. Kan je ook zelf maken. Met een paar basisrecepten en wat creativiteit kan je eindeloos variëren.

#### **Beignets** 📖

Doe 250 gr bloem en 1 theelepel zout in een kom en voeg 1 ei toe. Meng en voeg een tweede ei toe. Vervolgens ook 2 eetlepels olie en evenveel suiker. Voeg geleidelijk 250 ml melk toe tot een glad beslag zonder klonten. Laat het beslag ten minste 1 uur rusten. Je kan suiker weglaten (en groenten of kruiden toevoegen) voor een hartig hapje. Bedek stukjes brood of fruit (appel, banaan, peer, sinaasappel..) met het beslag en laat gedurende 3 minuten in hete olie in een diepe koekenpan bakken. Laat uitlekken en bestrooi met poedersuiker. (Zonder fruitkern worden het 'smoutebollen' (.be) of olieballen (nl).)

#### **Borrelnoten** of knabbelnoten 📖

Een krokant, jasje maak je met een dik pannenkoekenbeslag en fijngemalen kruiden. Meng naar smaak bloem, bakpoeder, knoflook, suiker, zwarte peper en zout (paprika, wasabi,..). Kluts er ei bij. Rol de nootjes er (eventueel meermaals) in. Laat ze afdruppen en bak ze. In olie. Of op een bakplaat in de oven (180°C) of in de magnetron, maar dan kleven ze makkelijker aan elkaar. Je kan dan ook zonder beslag, gewoon met kruidige olie werken.

Het kan ook met kikkererwt (keker(erwt) of garbanzo (Cicer arietinum), is een eetbare peulvrucht (subtropisch, mediterraan)), hazelnoten, amandelen, puree (als een kroketje), kaas, bloemkool,...

Ook leuk: gefrituurde 🍷 eetbare bladeren 📖.

#### **Popcorn** 📖

Maïs poft op 200°C. Doe een flinke scheut maïskiemolie in een pot of wok en laat de olie heet worden (net beginnen roken). Test: doe enkele maïskorrels in de pan. Als die rondraaien of meteen poffen, is de pan heet genoeg.

Doe een laagje maïs in de pot en strooi er onmiddellijk de suiker over. Het volume wordt 8x groter! Zet een deksel op de pot laat de maïs poffen tot het stil wordt. Zet dan het vuur volledig uit. Er kan wat suiker of zout op.

#### **Zoutstengels of koekjes** 📖

Maak deeg van 100 g bloem, ½ dl water, 50 g boter en 6 g zout. Rol een lap van ± 4mm dik en snijd hiervan stroken van ± 3 cm. Leg die op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met ei. Versier met amandelen, zout, kaas,.... De koekjes ± 15 min in een hete oven (200°C.) bakken.

*🍷 Soms vraag ik mezelf wel eens af wat er gebeurd is met de mensen die mij de weg hebben gevraagd.*

## **Chips** 📖

Snijd vastkokende aardappelen in fijne schijfjes (met een mandoline, kaasschaaf..). Dep ze droog met een handdoek. Bak ze 3 minuten in frituurolie op 180 graden. Roer ze tijdens het bakken los. Laat ze uitlekken en drogen. Voeg smaken toe zoals lookkruiden, zout,.. Je kan ze ook ca. 10 minuten (aan iedere kant) in de oven bakken. Het zou zelfs in 5 tot 10 minuten in de microgolfoven op 750 Watt kunnen. Voor een leuke kleur kan je ook rode of blauwe aardappelen 📖 gebruiken.

## **Brandnetelchips.**

De blaadjes heel kort bakken in een beetje zonnebloemolie, zout erover en klaar. Kan in de oven ook, met allerhande kruiden en smaken.

## **Appelchips**

Appelplakjes snijden. Smaak toevoegen kan voor en/of na het bakken met een klein beetje kaneel, suiker, citroen... Leg ze niet op, maar naast elkaar op een bakplaat. Bak (droog) ze ca. 60 minuten op 100 à 180°C aan iedere kant.

## **Maïs chips of tortillachips, doritos, nachos** 📖

Kneed 125 gr maïsmeel met 100 ml warm water, peper en zout tot een bolletje. (Het deeg mag tussendoor rusten.) Snij de bol deeg in 2 en druk plat. Rol de schijven met een deegrol of fles tussen bakpapier dun uit. Verwijder het bakpapier, snij het deeg in driehoeken en laat even uitdrogen.

Maak arachideolie heet in een pan en schroei de tortillachips snel dicht. Ongeveer één minuut per kant, tot ze wat kleur krijgen. Laat ze uitlekken en bestrooi met paprikapoeder e.a. kruidenmix.

## **Dip of salsa** 📖

Roomkaas of tomaat kan je fijn mixen (blender) met daarbij allerhande kruiden en smaken als knoflook, geraspte kaas, ui, ijsbergsla...

## **Hapjes, toastjes, prikkers**

Wortel, witlof, selderijstengel, bloemkool, broccoli, kerstomaatjes, champignon, asperge  
Kaasblokjes, meloen, druiven, aardbeien, bramen, bessen

Zuur of zuurzoet opgelegde augurkjes, uitjes, rode biet schijfjes

Prikkers (tandenstokers) met combinaties van wat hierboven staat, schijfjes opgerolde pannenkoek

Gedroogde vruchten en noten

Toastje (beschuitje, geroosterd brood, sneetje, stokbrood) met (kruiden, kaas, ei, notengehakt, honing, confituur, ..)

of druivenblad, schijfje komkommer, witlofblad met ...

Stukjes pizza, quiche...

Mayonaise (of yoghurt) is een prima basis om kruidige dipsausjes en cocktailsaus te maken.

♪ *Het leven is een feest, maar je moet zelf de slingers ophangen.*