

## 3 hapjes voor de feestdagen

### 1. LAMSGEHAKTBALLETJES MET GRIEKSE YOGHURT DIP



#### Benodigdheden

- 500 gr lamsgehakt - 3 lente-uitjes - 1 bosje munt - Ras el hanout
- zwarte peper - zout - bakboter
- 1 teentje knoflook - 150 g Griekse yoghurt (0% vet) - 2 koffielepels citroensap
- komijnpoeder
- aperitiefstokjes

#### Bereiding

1. Hak de munt fijn en snijd de ui in fijne ringetjes.
2. Meng het gehakt met de fijne munt en de ui en kruid stevig met peper en zout en ras el hanout.
3. Rol balletjes van de gehaktmengeling.
4. Laat wat boter smelten in een pan en bak de lamsballetjes rondom bruin.
5. Als de balletjes langs de buitenkant aangebakken zijn, zet het vuur op een lage stand en laat de balletjes zachtjes verder garen (ze moeten zeker uitgebakken zijn, dus op een laag vuur zetten).
6. Meng de Griekse yoghurt met de geperste look, het citroensap, de fijngesnipperde munt, de komijn, de peper en het zout.
7. Doe wat yoghurt dip in een glaasje of schaaltje en leg er een gebakken balletje op met een prikkertje. Werk af met een blaadje munt.

## 2. OOSTERS KIPPENSPIESJE MET MANGOCOULIS

---



### Benodigheden

- 350 g kippenlapjes - verse koriander - 1 eetlepel groene currypasta - 2 eetlepels kokosmelk (+ extra)
- 1 koffielepel vissaus - 1 eetlepel sesamzaadjes (wit en zwart)
- Voor het sausje: 1 mango - chilipoeder

### Bereiding

1. Snij de kippenlapjes in 8 repen. Meng de currypasta, kokosmelk en vissaus in een kom. Bestrijk de kip met de marinade.
2. Rijg de kip op stokjes en gril 4 minuten aan elke kant. Bestrooi met sesamzaadjes.
3. Schil de mango, verwijder de steen. Snij deze in blokjes en mix goed fijn. Breng op smaak met wat chilipoeder.
4. Verdeel wat mangocoulis over 8 glaasjes, werk af met enkele druppels kokosroom en de verse koriander. Zet in elk glaasje een kipspiesje rechtop in de coulis.

### 3. FORELMOUSSE MET APPEL EN RODE BIET

---

#### Benodigdheden voor 4 personen

- 125 g gerookte forelfilets
- 2 eetlepels zure room
- 25 ml slagroom (40% VG)
- citroensap
- peper
- zout
- ½ rode biet (voorgekookt)
- ½ appel (granny smith)
- verse, gehakte dille

#### Bereiding

1. Doe de forel met de zure room en de slagroom in een mixerbeker en mix goed fijn. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Roer er dille door naar smaak.
2. Snij de rode biet en de appel in heel kleine blokjes en meng ze. Verdeel over de borrelglasjes maar hou wat apart voor de afwerking.
3. Doe de forelmousse in een spuitzak en spuit deze in de glasjes. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast.
4. Werk juist voor het serveren af met de extra blokjes rode biet en appel en een takje dille.