

In gewone tijden hebben we in januari onze nieuwjaarsreceptie samen met de Landelijke Gilde.

We worden elk jaar verwend met heerlijke hapjes.

Omdat het nu niet mogelijk is geven we enkele tips mee om thuis zelf te maken.(deel1)

Samen met een glaasje wijn! Heerlijk

Avocadopuree met tomaat en feta

Nodig voor 8 personen

- 2x avocado's (rijp)
- 50g feta
- 12x gedroogde tomaten (op olie)
- 1x citroen (sap)
- 50g rucola
- 1 bosje basilicum
- olijfolie
- zout



Bereidingswijze

1. Doe de basilicumblaadjes in een vijzel, kruid met zout, giet er een scheutje olijfolie en de helft van het citroensap bij. Stamp fijn tot een saus.
2. Verwijder de schil van de avocado's, haal de pit eruit. Doe het vruchtvlees met de rest van het citroensap in een bord, kruid met peper en zout en plet met een vork tot een puree.
3. Halveer de gedroogde tomaatjes. Vul de glaasjes met avocadopuree en leg er enkele gedroogde tomaatjes op. Verkrumel er de feta over en besprenkel met het basilicumsausje. Werk af met rucola en serveer meteen.

Champignons met pesto

Nodig voor 12 personen

- 12 champignons (grote)
- 1 bolletje mozzarella
- 1 sjalot
- 4 el groene pesto
- 1 el peterselie (gehakt)
- 1 el pijnboompitten
- peper
- zout



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C en hak de peterselie fijn.
2. Borstel de champignons schoon. Hak de steeltjes fijn.
3. Snipper de sjalot. Stoof de snippers in 1 el olijfolie.
Doe er de gehakte champignonstelen en peterselie bij, roerbak tot alle vocht verdampt is.
Breng op smaak met peper en zout.
4. Snij de mozzarella in miniblokjes en vermeng ze met de steeltjes en de pesto. Vul er de champignonhoedjes mee. Bestrooi met pijnboompitten en zet 10 minuten in de oven.