


# SMAAK MAKERS

SPREAD

VIS & VLEES

# Ei-bacon spread

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 2 eieren
- 4 plakken bacon
- 3 el mayonaise
- 1 el Griekse yoghurt
- ¼ tl kerrie

**MATERIAAL:** gesteriliseerde weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren 8 minuten.
2. Bak de bacon op een laag vuur, keer regelmatig om.
3. Zodra de bacon knapperig is deze hij klaar voor gebruik.
4. Laat alles goed afkoelen.
5. Snijd het ei en de bacon in stukjes.
6. Meng de mayonaise, de kerrie en de Griekse yoghurt tot een sausje.
7. Schep hier de eieren en de bacon door.

**TIP:** Bewaar deze spread in een schone weckpot maximaal 3 dagen in de koelkast.



# Forel spread

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 100 g gerookte forel
- 4 el Griekse yoghurt
- 4 tl citroensap
- 2 tl (verse) bieslook
- 2 tl dille
- 2 tl olijfolie
- peper naar smaak

**MATERIAAL:** staafmixer

## ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten in een maatbeker en maal met de staafmixer tot je een glad mengsel hebt.
2. Haal met een lepel het mengsel van de randen en hak nog een keer zodat alles goed gemengd is.
3. Garneer eventueel met wat bieslook.



# Franse sardines spread

 25 minuten

*Deze sardines (“parel van de goden”) zijn afkomstig uit Saint Gilles Croix de Vie, een klein plaatsje in de Franse regio Vendée (Pays de la Loire). De visjes worden binnen het seizoen gevangen in de Atlantische Oceaan, waar gewoon op sardines mag worden gevist.*

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 blikje sardines (La Perle des Dieux)
- 1 el olie van de sardines
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el Dijonmosterd
- ½ tl zeezout
- ½ tl versgemalen peper
- 4 eidooiers, hardgekookt
- peterselie of tuinkers

**MATERIAAL:** keukenmachine of staafmixer

## ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren tien minuten, laat ze afkoelen en haal de dooiers eruit.
2. Doe de dooiers met de sardines en de overige ingrediënten in een kom.
3. Prak met een vork fijn en meng alles goed.
4. Voeg eventueel nog wat olie toe als het smeersel te droog is.

**TIP:** Serveer op Frans brood met wat fijngesneden peterselie of tuinkers.



# Garnalen spread

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:


- 100 g kleine garnalen
- 2 el mayonaise
- 50 ml slagroom
- 1 kleine teen knoflook
- 1 el fijngesneden peterselie

## ZO MAAK JE HET:

1. Klop de slagroom stijf.
2. Meng de mayonaise en de slagroom.
3. Knijp de knoflook hierboven uit en meng het samen met de peterselie door het sausje.
4. Schep als laatste de garnalen erdoor.



# Gerookte makreel spread

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 2 gerookte makreelfilets, gefileerd.
- 2 el mayonaise
- 1½ el kappertjes
- takjes verse dille
- scheutje citroensap
- zout en peper

**MATERIAAL:** keukenmachine of staafmixer

## ZO MAAK JE HET:

1. Pluk met twee vorken de makreel in stukjes.
2. Dit kun je zo grof of zo fijn doen als je zelf lekker vind.
3. Doe dit in een kom en voeg de mayonaise, kappertjes en fijngehakte dille toe.
4. Roer door elkaar en voeg nog een scheutje citroensap naar smaak toe.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Serveer met wat brood of toastjes.



# Gerookte zalm-wasabi spread

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 250 g gerookte zalm
- 200 g Franse kwark
- 1 el wasabi, spread of poeder
- 4 el sesamzaad
- 4 el piepkleine blokjes komkommer
- 

**MATERIAAL:** keukenmachine, gesteriliseerde weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Draai de gerookte zalm met de Franse kwark en wasabi in een keukenmachine tot een gladde spread.
2. Proef en voeg desgewenst nog een beetje wasabi toe.
3. Schep met een pannenkoekspen het sesamzaad en de blokjes komkommer door de spread.

**TIP:** Bewaar deze spread in een schone weckpot maximaal 5 dagen in de koelkast.



# Griekse sardine spread

 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 blikje sardines (van 120 g), uitgelekt
- 25 g pijnboompitten
- 2 sneetjes oud wit brood, verkruimeld
- 2 hardgekookte eidooiers
- 4 el olijfolie
- 50-75 ml droge witte wijn
- 2 el (platte) peterselie,
- 1 el kappertjes

**MATERIAAL:** keukenmachine


## ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin.
2. Pureer de sardines met de pijnboompitten, het broodkruim en de eidooiers in de keukenmachine tot een pasta.
3. Voeg zout en peper naar smaak toe en meng dan de olijfolie en zoveel wijn erdoor dat een niet te dunne spread ontstaat.
4. Doe de sardinespread over in een schaal en strooi de peterselie en kappertjes erover.

**TIP:** Serveer met crostini of geroosterde pitapuntjes.



# Ham-prei spread

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 75 g ham-reepjes
- 1 kleine prei
- 2 el mayonaise
- 1 el crème fraîche
- 1 t mosterd


## ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de prei in kleine ringen en spoel deze om onder koud water.
2. Laat de preiringetjes goed uitlekken.
3. Meng de mayonaise, de crème fraîche en de mosterd tot een sausje.
4. Voeg de ham-reepjes toe en als laatste de prei.
5. Schep het geheel goed door elkaar.

**TIP:** Voeg een fijn gesneden rood pepertje toe voor een klein beetje pit



# Kabeljauw spread

 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 300 g kabeljauw
- 200 g geschilde aardappelen
- 300 ml visfond
- 100 ml melk
- 1 laurierblaadje
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 150 ml olijfolie
- 1 el fijngehakte platte peterselie
- versgemalen zeezout en peper



**MATERIAAL:** pureestamper

## ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen en kook ze in weinig water met wat zout gaar.
2. Verwarm de visfond.
3. Houdt de bouillon tegen de kook aan, voeg de melk en het laurierblad toe.
4. Snijd de kabeljauw in grove stukken, schep ze in de bijna kokende bouillon en 'pocheer' ze in 5-6 minuten op een laag vuur gaar.
5. Giet intussen de aardappelen af en stamp ze tot een fijne puree.
6. Schep de kabeljauw met een schuimspaan uit het pocheervocht en schep ze voorzichtig door de puree.
7. Voeg de knoflook en olijfolie toe, zodat het een smeuïge geheel wordt.
8. **Gebruik geen staafmixer!**
9. Maak de brandade verder op smaak met de peterselie en zout en peper naar smaak.

**TIP:** Serveer de kabeljauw spread met toast of versgebakken stokbrood.

**TIP:** Vervang de peterselie door dragon, dit kruid heeft een iets anijs achtige smaak die goed bij vis past.

# Kappertjes-ansjovis pesto

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 3 el kappertjes
- 1 tl mosterd
- 6 ansjovisfilets
- 2 teentjes knoflook
- 1 bosje peterselie
- ½ tl rozemarijn, gehakt
- 75 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- olijfolie

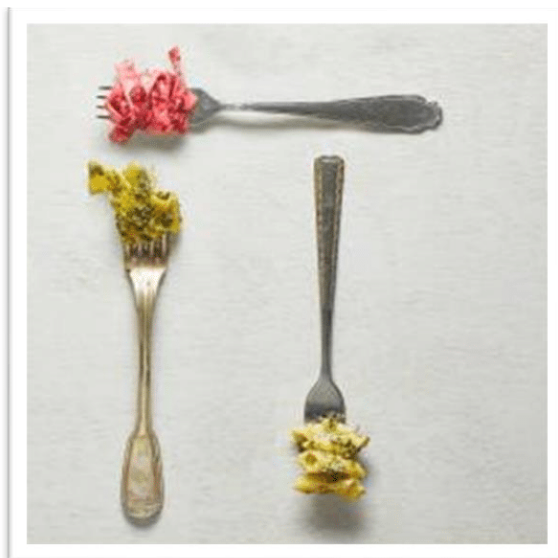
**MATERIAAL:** staafmixer

## ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de kappertjes met de mosterd, ansjovisfilets, knoflook, peterselie en Parmezaanse kaas.
2. Voeg ½ theelepel gehakte rozemarijn toe en maal nog eventjes door.
3. Voeg olijfolie toe tot een smeuijge pesto ontstaat.

**TIP:** Lekker bij penne, of als dip bij rauwkost, op crostini of bij gerookte vis.

**TIP:** Vervang de helft van de kappertjes in dit recept door pijnboompitten of walnoten.



# Kip-kerrie spread

 25 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 200 g kipfilet
- 100 g ananas
- 75 g mayonaise
- 1 blokje kippenbouillon
- 1 bosui
- 1 el kerrie
- 1 tl citroensap
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl kurkuma

**MATERIAAL:** gesteriliseerde weckpot


## ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met water en een blokje kippenbouillon aan de kook.
2. Kook hier de kip in ca. 10-15 minuten gaar en laat deze even afkoelen.
3. Meng ondertussen de mayonaise, kerrie, citroensap, paprikapoeder en kurkuma door elkaar in een kom.
4. Trek de kip met een vork in dunne reepjes, snij de bosui in kleine ringen en snij de ananas in kleine blokjes.
5. Meng alles door elkaar in een kom en breng eventueel nog verder op smaak met peper en zout.

**TIP:** Bewaar deze spread in een schone weckpot maximaal 2 dagen in de koelkast.



# Kippenlever spread

 25 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 90 g gezouten boter, zacht geroerd
- 1 sjalotje, gesnipperd
- 2 takjes verse tijm
- 2 laurierbladen
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 225 g kippenlevers, klaar voor gebruik
- 2 tl Worcestershiresaus
- 1 el cognac

**MATERIAAL:** keukenmachine of staafmixer, gesteriliseerde weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 2 eetlepels (30 g) boter in een grote pan.
2. Schep er het sjalotje, de tijm, laurierbladen en knoflook door.
3. Laat zachtjes fruiten tot het sjalotje gaar, maar niet bruin is.
4. Voeg de kippenlevers, Worcestershiresaus en cognac toe.
5. Laat 5 minuten zachtjes bakken tot de levers gaar maar in het midden nog roze zijn.
6. Laat alles dan 5 minuten rusten.
7. Verwijder de laurierbladen en takjes tijm.
8. Draai het levermengsel met de overgebleven boter in een keukenmachine.
9. Voeg ½ theelepel versgemalen zwarte peper toe.
10. Proef en breng zo nodig verder op smaak met zout en/of Worcestershiresaus.
11. Zet de spread minstens 4 uur in de koelkast.

**TIP:** Lekker als borrelhapje met knapperig stokbrood en cornichons erbij.

**TIP:** Bewaar deze spread in een schone weckpot maximaal 5 dagen in de koelkast.



# Nectarine-spekjes salsa

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 125 g gerookte spekblokjes of rauwe ham (in blokjes)
- 1 e olijfolie
- 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 2 el witte wijnazijn of
- 2 el citroensap
- 1 el koriander (gehakt) of
- 1 el basilicum (gehakt)
- 3 nectarines (geschild, in stukjes)

**MATERIAAL:** keukenpapier

## ZO MAAK JE HET:

1. Bak de spekblokjes in de olijfolie krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.
2. Meng de spekjes, sjalotjes, witte wijnazijn en koriander met het fruit.

**TIP:** Vervang nectarines door 2 mango's.

**TIP:** Lekker bij geroosterde kip of varkenshaas.

# Rode zalm spread

 20 minuten

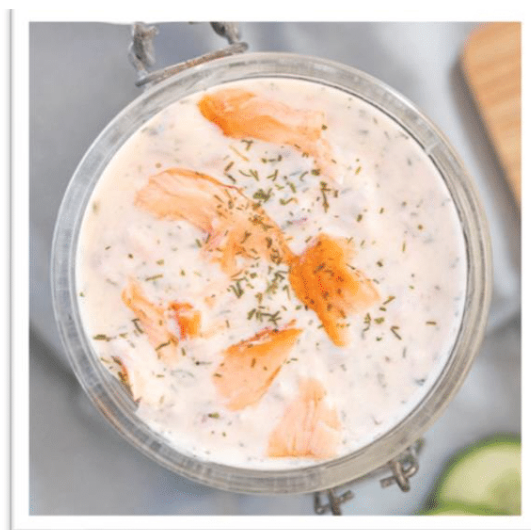
## DIT HEB JE NODIG:

- 1 blikje rode zalm, uitgelekt
- 25 g blanke amandelen
- 2 sneetjes oud wit brood, verkruid
- 2 hardgekookte eidooiers
- 4 el olijfolie
- 1-2 theelepels geraspte mierikswortel
- 1 el dille
- 1 el kappertjes
- ½ bosui, in ringetjes


**MATERIAAL:** keukenmachine

## ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de blanke amandelen in een droge koekenpan goudbruin.
2. Pureer de rode zalm met de blanke amandelen, het broodkruim en de eidooiers in de keukenmachine tot een pasta.
3. Voeg zout en peper naar smaak toe en meng dan de olijfolie, ringetje bosui en mierikswortel erdoor dat een niet te dunne spread ontstaat.
4. Doe de rode zalm spread over in een schaal en strooi de dille en kappertjes erover.



# Tarama

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 4 sneetjes witbrood
- 100 g imitatiekaviaar rood van lumpfish,
- 125 ml olijfolie
- 125 ml zonnebloemolie
- 1 teentje knoflook, gepeld, fijngehakt
- 2 el vers citroensap
- ¼ tl gemalen witte peper

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot



## ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de korsten van het brood, breek in grote stukken en doe in een kom.
2. Bedek ze met water en pak ze dan onmiddellijk met je hand en knijp het meeste water eruit.
3. Doe het brood, de viseieren en de knoflook (indien gebruikt) in een blender of de kom van een keukenmachine, doe het deksel erop.
4. Als je een keukenmachine gebruikt, verwijder dan de cilinder in de vultrechter.)
5. Zet de blender aan om de viseieren en het brood goed te combineren.
6. Meng de olijfolie en plantaardige olie in een maatbeker met een tuit.
7. Terwijl de motor op middelhoge snelheid draait, druppelt u de olie in een langzame, gestage stroom door het viseimengsel, totdat alles is toegevoegd.
8. Voeg het citroensap en de witte peper toe.
9. Proef en voeg eventueel meer citroensap toe.
10. Schraap in een kom en serveer.

**TIP:** Tarama kan tot 5 dagen van tevoren worden gemaakt en gekoeld, goed afgedekt.

# Tonijn mayonaise

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:


- 300 ml mayonaise
- 100 g tonijn op olie (uitgelekt, gepureerd, blik)
- 4 ansjovisfilets (fijngesneden, blik)
- 1 el kappertjes (fijngehakt)

## ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise in een kom.
2. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer alles door elkaar.



# Tonijn spread

 10 minuten

*Zelfgemaakte romige tonijn spread gemaakt op basis van Griekse yoghurt, lekker en gezond!*

## DIT HEB JE NODIG:

- 160 g tonijn, uit blik op olie
- ½ tl mosterd
- 40 g augurk, in kleine blokjes
- 1 kleine rode ui
- 1 el citroensap
- druppels tabasco (naar smaak)
- 2 el Griekse yoghurt
- peper en zout


## ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode ui en augurk heel fijn.
2. Laat de tonijn uitlekken en doe in een kom.
3. Voeg de augurk en ui toe en schep door elkaar.
4. Voeg de mosterd, citroensap, Griekse yoghurt toe.
5. Breng het mengsel op smaak met tabasco, peper en zout.
6. Bewaar de tonijnsalade afgesloten in de koelkast.

**TIP:** Lekker op brood of op een cracker.



# Zalm spread

 10 minuten

*Romige spread met o.a. bieslook en gerookte zalm, heerlijk op een stukje brood of toastje*

## DIT HEB JE NODIG:

- 150 g roomkaas naturel
- 170 g Griekse yoghurt
- ½ citroen, sap
- ½ tl mierikswortel crème
- 150 g gerookte zalm
- ½ bosje bieslook
- peper en zout

**MATERIAAL:** keukenmachine of staafmixer

## ZO MAAK JE HET:

1. Roer de roomkaas, yoghurt, citroensap, mierikswortel crème met een beetje peper en zout los in een kom.
2. Snijd de zalm in hele dunne en kleine stukjes en roer door het mengsel.
3. Hak ook de bieslook fijn en schep er door.
4. Serveer de spread in een kommetje en garneer met een beetje bieslook en snippers zalm.

