



Spreads voor op brood of bij de borrel zijn smaakvolle smeersels of dips op basis van groenten, zuivel, vis, noten of peulvruchten die je gebruikt als broodbeleg of snack. Spreads zijn lekker op je brood, cracker en rijstwafel of op een stukje stokbrood bij een borrel of om lekker wat snoepgroente in te dippen. Kortom: wat is een mens zonder spreads?

Wat is het?

Een spread is een dikke, smeerbare massa die je ergens op kunt smeren of in kunt dippen.

 **Basis:** Ze worden vaak gemaakt van gepureerde kikkererwten (zoals hummus), geroosterde groenten (zoals rode biet of paprika), roomkaas of yoghurt, noten (zoals muhammara) of vis (zoals tonijn en zalm).

 **Structuur:** Ze variëren van heel fijn en romig tot grof en stevig.

Wat kun je ermee?

Je kunt alle kanten op met spreads, zowel doordeweeks als in het weekend:

 **Op brood of toast:** Vervang je standaard boter of kaas door een groentespread op een boterham, bolletje of cracker.

 **Op de borrelplank:** Zet een schaalje neer met stokbrood, breekbrood, tortilla's of pita's die je kunt dippen.

 **Bij de rauwkost:** Dip reepjes komkommer, wortel, paprika of bleekselderij in de spread voor een frisse snack.

 **Als smaakmaker:** Gebruik het als sausje of laagje in een wrap, tosti of gevulde pita

Hieronder laten wij jullie allerlei lekkere **VLEES SPREAD RECEPTEN** zien, dus in de aanslag met potten, pannen, messen, mixer of garde!

VLEES SPREAD PAGINA'S

BEENHAM SPREAD	2
BEENHAM EI SPREAD	3
BEENHAM MOSTERD SPREAD	4
BEENHAM PREI SPREAD	5
CARPACCIO SPREAD	6
CHORIZO SPREAD	7
CHORIZO TOMAAT SPREAD	8
DRAADJESVLEES SPREAD	9
GOULASH SPREAD	10
HUZAREN SPREAD	11
KALKOEN CLUB SPREAD	12
KALKOEN CRANBERRY SPREAD	13
KALKOEN KERRIE SPREAD	14
KALKOEN ROOMKAAS SPREAD	15
KIP AVOCADO SPREAD	16
KIP BUFFALO SPREAD	17
KIP CURRY SPREAD	18
KIP HAWAII SPREAD	19
KIP PESTO SPREAD	20
KIP SATÉSPREAD	21
KIP TOMAAT SPREAD	22
RAUWE HAM TOMAAT SPREAD	23
ROOKVLEES EN EI SPREAD	24
ROSBIEF SRIRACHA SPREAD	25
RUNDVLEES SPREAD	26

BEENHAM SPREAD

Hier is het basisrecept voor een heerlijke, zelfgemaakte beenham spread met een perfecte balans tussen hartig en romig.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g beenham (dikke plakken of blokjes)
-  2 flinke el mayonaise
-  1 tl grove mosterd (of honing-mosterd voor een zoetere touch)
-  1 klein augurkje (voor een frisse structuur)
-  1 el verse bieslook (fijngesneden)
-  snufje versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de beenham en het augurkje in grove stukken.
2. Doe ze samen in een hakmolentje of keukenmachine.
3. Pulseer een paar keer kort tot de ham fijngehakt is, maar nog wel een beetje structuur heeft (draai er geen gladde pap van!).
4. Heb je geen machine, snijd de ham en augurk dan met een scherp mes zo fijn mogelijk.
5. Schep het fijngehakte ham mengsel over in een schaaltje.
6. Voeg de mayonaise, mosterd en de fijngesneden bieslook toe.
7. Roer het geheel met een vork stevig door elkaar.
8. Breng de spread op smaak met een flinke snuf versgemalen zwarte peper.
9. Zout toevoegen is meestal niet nodig, omdat de beenham van zichzelf al zout genoeg is.
10. Zet de spread voor het serveren even een kwartiertje afgedekt in de koelkast.
11. Hierdoor wordt de spread steviger en komen de smaken nog beter tot hun recht.

LEKKER BIJ:

-  **Knapperig stokbrood:** Ideaal voor feestjes, op een vers stokbrood of warme pistolets.
-  **Zachte lunchbolletjes:** Heerlijk op een wit of bruin bolletje met een plukje frisse sla of rucola eronder.
-  **Borrelhapjes:** Smeer de spread op toastjes, gezouten crackers of stukjes roggebrood.
-  **Gevulde eieren:** Gebruik de beenham spread als luxe, hartige vulling voor hardgekookte eieren (vervang hiervoor een deel van de mayonaise door het eigeel).



BEENHAM EI SPREAD

Een romige beenham ei spread is een heerlijke, hartige salade die perfect smaakt op verschillende soorten brood of als borrelhapje. Hieronder vind je het eenvoudige en snelle recept.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g beenham (gekookt of gegrild, in hele fijne blokjes of reepjes gesneden)
-  3 eieren (hardgekookt en fijngehakt)
-  2 flinke el mayonaise
-  1 flinke el roomkaas of Griekse yoghurt (voor extra frisheid)
-  1 tl grove mosterd of honing-mosterd
-  1 el verse bieslook (fijngesneden)
-  1 klein augurkje (zeer fijn gesneden, voor een lekkere 'crunch')
-  Snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaalpje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in ongeveer 8 tot 9 minuten hard.
2. Laat ze direct schrikken in koud water, pel ze en snijd of prak ze heel fijn.
3. Snijd de beenham in piepkleine blokjes.
4. Hak de augurk en de bieslook fijn.
5. Meng in een kom de mayonaise, roomkaas, mosterd, augurk en bieslook tot een gladde saus.
6. Schep de fijngehakte eieren en de beenham erdoorheen.
7. Roer het geheel rustig om met een vork tot een smeuïge spread.
8. Proef de spread en breng op smaak met een snufje zout en versgemalen zwarte peper (pas op met zout, de beenham is vaak al hartig van zichzelf).
9. Laat de spread na bereiding minstens 30 minuten afgedekt in de koelkast opstijven; hierdoor trekken de smaken nog lekkerder in elkaar.

LEKKER BIJ:

-  **Vers afgebakken brood:** Smeer een dikke laag op een knapperig stokbrood, een verse pistolet, of op luxe harde broodjes tijdens de lunch. Een gegarandeerd succes op de brunchtafel, heerlijk op zachte briochebroodjes of croissants.
-  **Borrelhapje:** Serveer de spread in een mooi schaalpje op een borrelplank met toastjes, gezouten crackers of stukjes knapperig platbrood.
-  **Gevulde witlofschuitjes:** Voor een frisse en koolhydraatarme variant kun je een schepje van de spread in de blaadjes van een struikje witlof scheppen.
-  **Komkommerplakjes:** Snijd een komkommer in dikke plakken en gebruik de spread als een romige topping voor een lichte snack.



BEENHAM MOSTERD SPREAD

Een zelfgemaakte beenham mosterd spread is een heerlijke klassieker met een lekkere, pittige bite. Ideaal om restjes beenham op te maken of gewoon als luxe beleg voor het weekend.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g beenham (gekookt of gegrild, heel fijn gesneden of kort gemalen)
-  2 flinke el mayonaise
-  1 flinke tl grove Groningse of Limburgse mosterd (voor de structuur en pit)
-  1 tl gladde Dijonmosterd of honing-mosterd (voor een subtiele scherppte of zoetheid)
-  1 klein sjalotje (zeer fijn gesneden)
-  1 el verse peterselie of bieslook (fijngesneden)
-  Snufje versgemalen zwarte peper (zout is meestal niet nodig, omdat de ham al zout is)

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaalkje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de beenham in piepkleine blokjes.
2. **Variatie-tip:** Voor een extra gladde, smeerbare structuur kun je de ham ook kort pulseren in een keukenmachine.
3. Meng in een kommetje de mayonaise, beide soorten mosterd en het fijngesneden sjalotje goed door elkaar tot een egale saus.
4. Voeg de beenham en de verse kruiden (peterselie of bieslook) toe aan de saus.
5. Roer het geheel met een vork stevig door elkaar.
6. Breng de spread op smaak met een flinke draai versgemalen zwarte peper.
7. Maak de spread een paar uur van tevoren.
8. Als hij even in de koelkast staat, trekken de mosterd en ham smaak extra goed in.

LEKKER BIJ:

-  **Warm, robuust brood:** Smeer de spread op een dikke plak versgebakken zuurdesembrood of een waldkorbold.
-  **Warme snacks:** Smaakt fantastisch op een croissant die rechtstreeks uit de oven komt; de spread smelt dan een heel klein beetje.
-  **Op de borrelplank:** Serveer de spread op roggebrood of op stevige zoute crackers.
-  **Pretzel-broodjes:** De combinatie van het zoute pretzeldeeg (luxe zachte Duitse broodjes) met de mosterdsread is een absolute match.
-  **Als basis voor een tosti:** Smeer een dun laagje van deze spread op een tosti met belegen kaas voordat je hem onder de grill legt voor een enorme smaak-upgrade.



BEENHAM PREI SPREAD

Een beenham prei spread is een heerlijke, frisse salade waarbij de zachte smaak van de prei perfect samengaat met het hartige van de beenham. De prei geeft de spread een lekkere, subtiele 'crunch'.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g beenham (gekookt of gegrild, in hele fijne blokjes gesneden)
-  ½ kleine prei (het witte en lichtgroene deel, in flinterdunne ringetjes)
-  2 flinke el mayonaise
-  1 flinke el roomkaas of crème fraîche (voor een frisse touch)
-  1 tl honing-mosterd (om de smaken te verbinden)
-  snufje kerriepoeder (een klein snufje doet wonderen voor de combinatie ham en prei)
-  snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de prei in de lengte door, spoel het zand er goed uit en snijd er flinterdunne halve ringetjes van.
2. Kook de preiringetjes 1 minuut in een pannetje met kokend water.
3. Giet direct af en spoel na met ijskoud water (zo blijft de prei mooi groen en knapperig).
4. Laat de prei daarna heel goed uitlekken in een zeef en dep eventueel droog met een keukenpapiertje.
5. Meng in een kom de mayonaise, roomkaas (of crème fraîche), honing-mosterd en het snufje kerriepoeder tot een romige basis.
6. Voeg de fijngesneden beenham en de goed uitgelekte preiringetjes toe aan de saus.
7. Roer alles goed door elkaar.
8. Proef de spread en voeg naar smaak versgemalen zwarte peper en een klein snufje zout toe.

LEKKER BIJ:

-  **Knapperig stokbrood of pistolets:** Smeer een royale laag op een vers afgebakken, warm stokbrood.
-  **Volkoren- of waldkornbrood:** De aardse smaak van donker volkorenbrood past fantastisch bij de frisse prei.
-  **Op een wrap:** Smeer een tortilla-wrap in met deze spread, leg er wat extra rucola op, rol hem strak op en snijd in plakjes voor een heerlijk borrelhapje of lunchsnack.
-  **Als topping op een gepofte aardappel:** Schep een grote lepel van deze spread op een warme, gepofte aardappel direct uit de oven.
-  **Toastjes en crackers:** Een frisse toevoeging op de borrelplank in het weekend.



CARPACCIO SPREAD

Een luxe carpaccio spread brengt alle smaken van het iconische Italiaanse voorgerecht samen in een heerlijk smeerbare salade. Perfect voor een feestje of een luxe lunch!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g runderpincé of carpaccio (van goede kwaliteit)
-  3 el mayonaisse (liefst truffelmayonaisse voor die echte carpacciosmaak)
-  30 g Parmezaanse kaas (geraspt of fijn gemalen)
-  20 g pijnboompitten (goudbruin geroosterd)
-  1 flinke hand rucola (fijngesneden)
-  1 tl citroensap (voor een frisse touch)
-  Snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin.
2. Laat ze daarna afkoelen op een bordje en hak ze grof.
3. Snijd de carpaccio met een scherp mes in hele fijne stukjes of reepjes.
4. Hak ook de rucola heel fijn.
5. Meng in een kom de (truffel)mayonaisse, het citroensap en de geraspte Parmezaanse kaas tot een egale saus.
6. Voeg de fijngesneden carpaccio, de rucola en driekwart van de pijnboompitten toe aan de saus.
7. Roer alles goed door elkaar met een vork.
8. Breng de spread royaal op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout. Verdeel er vlak voor het serveren de rest van de pijnboompitten over ter garnering.
9. Maak de spread maximaal een paar uur van tevoren.
10. Omdat er rauw rundvlees in zit, is het belangrijk om de spread tot het serveren goed afgedekt in de koelkast te bewaren en dezelfde dag nog op te eten.

LEKKER BIJ:

-  **Knapperig ciabatta of stokbrood:** Besprenkel plakjes ciabatta met een beetje olijfolie, rooster ze kort in de pan of oven en besmeer ze dik met de spread.
-  **Soepstengels en flatbread:** Ideaal om te dippen met luxe soepstengels (grissini) of knapperig platbrood.
-  **Luxe sandwiches:** Smeer een dikke laag op een getoaste plak zuurdesembrood met wat extra rucola en zongedroogde tomaatjes.
-  **Borreltoastjes:** Perfect op een neutrale, knapperige toast zodat de smaak van de carpaccio goed naar voren komt.



CHORIZO SPREAD

Een chorizo spread is een heerlijk pittige, hartige en licht rokerige spread. Het brengt de warme Spaanse smaken direct naar je borrelplank.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g chorizo (aan een stuk, velletje verwijderd en in blokjes)
-  100 g roomkaas (naturel)
-  1 flinke el mayonaise of crème fraîche
-  1 klein teentje knoflook (geperst)
-  1 tl gerookt paprikapoeder (pimentón, zoet of pittig naar smaak)
-  1 el verse peterselie (fijngesneden)

optioneel:

-  paar druppels citroensap voor een frisse tegenhanger.

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaalpje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de chorizo in blokjes en bak deze in een droge koekenpan op middelhoog vuur in ca. 3 tot 4 minuten licht knapperig.
2. Hierdoor laat de chorizo zijn rode, kruidige olie los.
3. Neem de pan van het vuur en laat het een paar minuten afkoelen.
4. Doe de gebakken chorizoblokjes (inclusief de vrijgekomen olie uit de pan voor extra smaak en kleur!) samen met de roomkaas, mayonaise, knoflook en het gerookte paprikapoeder in een hakmolentje of keukenmachine.
5. Pulseer de machine tot er een smeulige, roodoranje spread ontstaat.
6. Je kunt zelf kiezen of je hem helemaal glad mixt (als een paté of mousse) of dat je er nog wat kleine stukjes chorizo in laat voor de structuur.
7. Schep de spread in een schaalpje en roer de fijngesneden peterselie erdoorheen.
8. Voeg eventueel een paar druppels citroensap toe naar smaak.
9. Zout toevoegen is niet nodig; chorizo is al zout en pittig genoeg.

LEKKER BIJ:

-  **Knapperig witbrood:** Smeer de spread op een warm stokbrood of op sneetjes geroosterde ciabatta.
-  **Spaanse tapas of borrelplank:** Combineer de spread op een plank met Manchego kaas, olijven en Serranoham.
-  **Tortillachips en flatbread:** Ideaal om stevig mee te dippen met gezouten tortillachips of knapperig platbrood.
-  **Als basis voor een panini:** Smeer een kant van een panini in met de chorizo spread, beleg met mozzarella en tomaat, en klem hem tussen de grill.
-  **Gevulde minipaprika's:** Vul zoete minipaprika's of snoeptomaatjes met deze spread voor een snelle, koolhydraatarme snack.



CHORIZO TOMAAT SPREAD

Een chorizo tomaat spread combineert het pittige en rokerige van Spaanse chorizo met het zoete, diepe aroma van zongedroogde tomaten. Het resultaat is een intens smaakvolle, mediterrane spread met een prachtige dieprode kleur.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g chorizo (aan een stuk, velletje verwijderd en in blokjes)
-  80 g zongedroogde tomaten op olie (goed uitgelekt)
-  150 g roomkaas (naturel)
-  1 el tomatenpuree (voor een extra diepe smaak en kleur)
-  1 klein teentje knoflook (geperst)
-  1 tl Italiaanse kruiden of oregano
-  enkele blaadjes verse basilicum (fijngesneden, ter garnering)
-  versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de chorizoblokjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur in ca. 3 tot 4 minuten licht knapperig.
2. De chorizo laat hierbij zijn smaakvolle, rode olie los.
3. Haal de pan van het vuur en laat het een paar minuten afkoelen.
4. Doe de gebakken chorizoblokjes (inclusief de aromatische olie uit de pan), de uitgelekte zongedroogde tomaten, roomkaas, tomatenpuree, knoflook en de Italiaanse kruiden in een hakmolentje of keukenmachine.
5. Pulseer de machine tot er een egale, smeuijge spread ontstaat.
6. Je kunt hem helemaal glad draaien of juist een klein beetje structuur bewaren door korter te mixen.
7. Schep de spread in een mooi schaaltje.
8. Breng indien nodig extra op smaak met een flinke draai versgemalen zwarte peper (zout is door de chorizo en tomaten overbodig).
9. Garneer vlak voor het serveren met de fijngesneden verse basilicum.
10. Deze spread smaakt de volgende dag vaak nóg lekkerder, omdat de smaken van de knoflook, chorizo en tomaat dan volledig in de roomkaas zijn getrokken.

LEKKER BIJ:

-  **Geroosterd brood:** Smeer een royale laag op knapperig stokbrood, een warme pistolet of gegrilde plakjes ciabatta.
-  **Soepstengels en flatbread:** Perfect als dip voor robuuste soepstengels (grissini), knapperig platbrood of gezouten crackers.
-  **Luxe sandwiches:** Gebruik de spread in plaats van boter op een sandwich met rucola, gegrilde kipfilet en extra Parmezaanse kaas.
-  **Warme pasta:** Roer een paar flinke eetlepels van deze spread door hete, net afgegoten pasta voor een supersnelle, romige chorizosaus.
-  **Borrelplank:** Een geweldige aanvulling op een mediterrane borrelplank met olijven, gemarineerde artisjokharten en jonge kaas.



DRAADJESVLEES SPREAD

Een draadjesvlees spread is de ultieme manier om restjes draadjesvlees of hachee te transformeren in een heerlijk luxe, hartige salade. Het vlees is al botermals en gekruid, wat zorgt voor een diepe, ambachtelijke smaak.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g koud draadjesvlees (plukvlees/pulled beef van runderlappen)
-  1 à 2 el koude jus (van het draadjesvlees, voor die intense smaak)
-  2 flinke el mayonaise
-  1 tl grove mosterd
-  2 kleine augurken (zeer fijn gesneden)
-  ½ klein sjalotje of zilveruitjes (zeer fijn gesneden)
-  ½ gekookt ei (fijnggehakt, voor de binding)
-  snufje versgemalen zwarte peper

optioneel:

-  een drupje Worcestershire saus

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Trek het koude draadjesvlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes (of snijd het met een scherp mes heel fijn).
2. Meng in een kom de mayonaise, mosterd, het fijngesneden sjalotje (of zilveruitjes) en de fijngehakte augurk.
3. Voeg de fijne draadjes rundvlees, het fijngehakte halve ei en de lepels koude jus toe aan de saus.
4. Roer het geheel krachtig door elkaar met een vork tot een smeuijge en binding-rijke spread.
5. Proef de spread goed.
6. Omdat draadjesvlees al gekruid is, hoef je vaak alleen nog een flinke draai zwarte peper en eventueel een drupje Worcestershire saus of augurkenvocht toe te voegen voor een friszuur accent.
7. Laat de spread na het maken minstens een uurtje afgedekt in de koelkast staan.
8. De smaken van de jus, ui en augurk trekken dan helemaal in het vlees.

LEKKER BIJ:

-  **Robuust boerenbrood:** Smeer een dikke laag op een sneetje vers, stevig volkorenbrood of zuurdesembrood.
-  **Warme pistolets of rondo's:** Heerlijk op een warm afgebakken, knapperig wit broodje. De spread wordt dan een klein beetje warm, wat de smaak nóg intenser maakt.
-  **Op de borrelplank:** Serveer met ambachtelijke toastjes, zeezoutcrackers of dunne plakjes stevig roggebrood.
-  **Als 'Bitterbal-stijl' crostini:** Smeer de spread op een stukje stokbrood, leg er een klein plakje jonge kaas op en zet dit heel kort onder de oven-grill tot de kaas smelt.



GOULASH SPREAD

Een goulash spread is een creatieve en verrassend lekkere manier om de diepe, hartige smaken van een traditionele Hongaarse goulash op je brood of borrelplank te krijgen. Het combineert het malse van rundvlees met de rijke smaak van rode paprika, ui en een flinke snuf paprikapoeder. Het is de ultieme spread om een klein restje overgebleven goulash mee op te maken!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g koud goulashvlees (plukvlees/pulled beef, goed uitgelekt en zonder grote stukken harde groenten)
-  1 à 2 el van de dikke goulashsaus (koud)
-  2 flinke el roomkaas (naturel, zorgt voor een fijne binding en romigheid)
-  1 tl mayonaise
-  ½ rode paprika (zeer fijn gesneden, voor een frisse 'crunch')
-  1 klein zilveruitje of augurkje (zeer fijn gesneden)
-  ½ tl gerookt paprikapoeder (voor die extra diepe goulashsmaak)

optioneel:

-  snufje cayennepeper of chilipoeder (voor een beetje pit)

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Trek het koude goulashvlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot hele fijne draadjes (of hak het met een scherp mes heel fijn).
2. Meng in een kom de roomkaas, mayonaise, de koude goulashsaus en het gerookte paprikapoeder tot een egale, lichtrode basis.
3. Roer de flinterdun gesneden rode paprika en het fijngehakte zilveruitje (of augurkje) door de sausbasis.
4. Voeg het fijne goulashvlees toe aan de kom.
5. Roer het geheel krachtig door elkaar met een vork tot een smeugige en goed bindende spread.
6. Proef de spread.
7. Omdat de goulash al gekruid is, hoef je meestal alleen nog een beetje zwarte peper en eventueel een snufje cayennepeper toe te voegen voor wat extra warmte.
8. Laat de spread na het maken even een half uurtje opstijven in de koelkast.
9. Hierdoor binden de smaken zich goed en wordt hij perfect smeerbaar.

LEKKER BIJ:

-  **Robuust en donker brood:** Smeer een dikke laag op een stevige plak waldkorn brood of vers zuurdesembrood.
-  **Knapperig flatbread of naan:** Heerlijk om te dippen met warm, knapperig gemaakt platbrood of naanbrood.
-  **Op de borrelplank:** Serveer in een schaaltje naast gezouten crackers, grissini (soepstengels) of stevige toastjes.
-  **Als warme 'Goulash-tosti':** Smeer de spread dik tussen twee boterhammen met een plakje gerijpte of jonge kaas en leg hem onder het tosti-apparaat tot de kaas prachtig smelt.
-  **Pretzel:** De hartige, zoute korst van een pretzel combineert fantastisch met de kruidige paprikasmaak van deze spread.



HUZAREN SPREAD

Een huzaren spread brengt de nostalgische smaak van de klassieke huzarensalade naar een handige, makkelijk smeerbare vorm. Het is een heerlijk frisse en hartige spread boordevol structuur.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g gekookt rundvlees (soepvlees of restjes draadjesvlees, heel fijn gesneden)
-  1 kleine kruimige aardappel (gekookt en helemaal fijn geprakt)
-  1 hardgekookt ei (fijnggehakt)
-  2 flinke el mayonaise
-  1 tl gladde mosterd
-  2 grote augurken (zeer fijn gesneden)
-  1 kleine zilverui (zeer fijn gesneden)
-  20 g doperwtjes (uit blik of diepvries/kort gekookt, licht geprakt)
-  ½ kleine appel (bijv. Elstar, zonder schil, in piepkleine blokjes voor het frisse accent)
-  snufje zout, versgemalen zwarte peper
-  een drupje augurkenvocht

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappel en het ei.
2. Laat het ei na 8 minuten schrikken onder koud water en pel het ei.
3. Zorg dat de gekookte aardappel goed is afgekoeld.
4. Prak deze in een kom helemaal fijn met een vork.
5. Roer de mayonaise, mosterd en een klein drupje van het augurkenvocht door de geprakte aardappel tot een smeuge basis.
6. Snijd het rundvlees, het hardgekookte ei, de augurken en de zilverui in piepkleine stukjes.
7. Snijd ook de appel in flinterdunne miniblokjes.
8. Voeg het vlees, het ei, de augurk, de zilverui, de appelblokjes en de doperwtjes toe aan de kom.
9. Roer alles met een vork stevig door elkaar tot een egale, goed bindende spread.
10. Proef de spread goed.
11. Breng op smaak met een snufje zout en een flinke draai versgemalen zwarte peper.
12. Maak de spread een paar uur van tevoren.
13. Als hij even goed koud is geworden in de koelkast, trekken de smaken van het zuur, het vlees en de kruiden perfect in elkaar.

LEKKER BIJ:

-  **Wit casinobrood:** Smeer een dikke laag op een zacht sneetje witbrood (eventueel licht geroosterd) voor de ultieme retro-lunch.
-  **Harde broodjes:** Fantastisch op een vers afgebakken kaiserbroodje of pistolet met een blaadje kropsla eronder.
-  **Party-toastjes:** Schep een klein torentje van de spread op een neutrale, ronde toast of een crackertje voor op de borrelplank.
-  **Gevulde eieren:** Meng de spread met een beetje extra eigeel en gebruik het als een luxe, goedgevulde vulling voor feestelijke gevulde eieren.
-  **Als onderdeel van een koude schotel:** Serveer een flinke bol van de spread op een bedje van sla, omringd met partjes ei en rolletjes achterham voor een miniatuur huzarenschotel.



KALKOEN CLUB SPREAD

Een kalkoen club spread brengt alle iconische smaken van de klassieke Club Sandwich samen in één schaal. Het is een heerlijk gelaagde of gemengde salade met malse kalkoen, knapperige bacon, frisse tomaat en een romige basis.

Bereidingstijd: minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g kalkoenfilet (gerookt of gebraden, uit het vleeswaren schap of restjes kalkoen, in fijne stukjes)
-  4 à 5 plakjes ontbijtspek of bacon (krokant uitgebakken en verkruid)
-  75 g roomkaas (naturel)
-  2 flinke el mayonaise
-  1 tl Franse mosterd of een drupje citroensap
-  ½ rijpe tomaat (zaadlijsten verwijderd, stevige vruchtvlees in piepkleine blokjes)
-  handje ijsbergsla of rucola (zeer fijn gesneden voor de herkenbare 'crunch')
-  snufje knoflookpoeder
-  zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de plakjes bacon of ontbijtspek in een droge koekenpan tot ze goudbruin en door-en-door knapperig zijn.
2. Laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier en hak of verkruimel ze daarna in kleine stukjes.
3. Meng in een kom de roomkaas, mayonaise, mosterd (of citroensap) en het knoflookpoeder met een vork tot een gladde, romige crème.
4. Snijd de kalkoenfilet in fijne reepjes of kleine blokjes.
5. Halveer de tomaat, schraap met een lepeltje de natte zaadjes eruit (dit voorkomt dat de spread dun wordt) en snijd het vruchtvlees in miniblokjes.
6. Hak de sla fijn.
7. Voeg de kalkoen, ¾ van de knapperige bacon en de sla toe aan de kom.
8. Roer alles voorzichtig door elkaar.
9. Breng op smaak met een snufje zout en versgemalen zwarte peper.
10. Garneer de spread vlak voor het serveren met de achtergehouden stukjes bacon voor een extra krokante bite
11. Snijd de tomaat pas op het allerlaatste moment door de spread of gebruik hem als topping.
12. Als je de tomaat te lang laat staan, kan de spread door het vocht wat waterig worden.

LEKKER BIJ:

-  **Getoast wit casinobrood:** Smeer een dikke laag tussen twee (of drie!) warme sneetjes witbrood om direct een snelle club sandwich-ervaring te creëren.
-  **Luxe party-sliders:** Snijd een pakket zachte witte bollen open en vul ze met de spread voor een heerlijke traktatie tijdens een high tea of verjaardag.
-  **Wraps of tortilla roll-ups:** Bestrijk een tortilla wrap met de spread, rol hem strak op en snijd hem in plakjes als feestelijk borrelhapje.
-  **Gezouten chips of nacho's:** Verrassend lekker om dik te dippen met stevige aardappelchips (zoals ribbelchips) of gezouten tortillachips.
-  **Gevuld pitabrood:** Rooster een pitabroodje, snijd hem open en vul hem met een royale schep spread en wat extra verse spinazie.



KALKOEN CRANBERRY SPREAD

Een kalkoen-cranberry spread is een heerlijke, romige spread die perfect is om restjes kalkoen in te verwerken, of om te maken met verse kalkoenflet.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g kalkoenfilet (gerookt, gekookt of gebraden kalkoen), fijngesneden
-  3-4 el cranberrycompote of cranberrysaus
-  100 g roomkaas (bijvoorbeeld MonChou of Philadelphia)
-  2 el mayonaise
-  1 stengel bleekselderij, zeer fijn gesneden (voor een lekkere crunch)
-  handje pecannoten of walnoten, fijngehakt
-  zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

-  paar blaadjes verse bieslook of peterselie, fijngesneden

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Roer in een kom de roomkaas en mayonaise glad.
2. Meng de cranberrycompote, fijngehakte bleekselderij en het grootste deel van de stukjes kalkoen erdoor.
3. Breng het mengsel op smaak met flink wat zwarte peper en een snuf zout.
4. Schep de spread in een mooi schaaltje en garneer met de fijngehakte noten en eventueel wat verse kruiden.
5. Zet tot gebruik afgedekt in de koelkast.

LEKKER BIJ:

-  **Op de borrelplank:** Serveer de spread met krokante toastjes, stukjes stokbrood of crackers.
-  **Op een luxe sandwich:** Smeer een dikke laag op een (licht geroosterde) dikke plak boerenbrood, samen met wat rucola of jonge bladsla.
-  **Bij de feestdagen:** Ideaal als aperitiefhapje of als onderdeel van een uitgebreide kerst- of feestlunch.
-  **Als vulling:** Ook erg lekker om wraps mee te besmeren, op te rollen en in kleine rolletjes te snijden als borrelhapje.



KALKOEN KERRIE SPREAD

Een kalkoen-kerrie spread is heerlijk hartig, mild-kruidig en romig. Het is een perfecte spread voor feestjes, de lunch of om restjes kalkoen in te verwerken.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g kalkoenfilet (gerookt, gekookt), zeer fijn gesneden
-  3 el mayonaise
-  2 el Griekse yoghurt of kwark (voor een frisse touch)
-  1½ tot 2 tl kerriepoeder (naar smaak)
-  ½ tl paprikapoeder
-  1 zoete paprika uit pot, uitgelekt en fijngesneden
-  1 bosuitje, in flinterdunne ringetjes
-  ½ zure appel (zoals Granny Smith), in piepkleine blokjes
-  zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

-  klein handje rozijnen (geweld)
-  of fijngehakte cashewnoten

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom de mayonaise, Griekse yoghurt, het kerriepoeder en het paprikapoeder tot een gladde, gele saus.
2. Roer de fijngehakte kalkoen, de appelblokjes, paprika blokjes en de bosuitjes door de saus.
3. Voeg eventueel nu ook de rozijnen of cashewnoten toe.
4. Proef de spread en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
5. Voeg extra kerriepoeder toe als je van een krachtigere smaak houdt.
6. Laat de spread bij voorkeur een uurtje afgedekt in de koelkast staan, zodat de kerriesmaak goed in de kalkoen kan trekken.

LEKKER BIJ:

- **Op broodjes:** Smeer een royale laag op een zacht wit of bruin pistoletje, een hard broodje of tussen een getoaste sandwich met wat extra ijsbergsla.
- **Op crackers en toast:** Een klassieker op de borrelplank. Smeer het op Franse toastjes, roggebrood of zoute biscuits.
- **In een wrap:** Bestrijk een tortilla met de spread, leg er wat bladspinazie op, rol strak op en snijd in plakjes voor een makkelijk borrelhapje of meeneemlunch.
- **Bij de barbecue of gourmet:** Lekker als koude salade/spread voor erbij, om op een stukje stokbrood te smeren.



KALKOEN ROOMKAAS SPREAD

Een heerlijke, zelfgemaakte kalkoen roomkaas spread staat binnen 10 minuten op tafel. Deze romige spread combineert hartige kalkoenreepjes met frisse kruiden en is de perfecte toevoeging aan een borrelplank of lunch.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g kalkoenfilet (gerookte kalkoenfilet of vleeswaren, in hele fijne stukjes of reepjes gesneden)
-  200 g roomkaas (naturel, bijvoorbeeld MonChou of Philadelphia, op kamertemperatuur)
-  1 el mayonaise of zure room (voor extra smeugigheid)
-  2 bosuitjes, in fijne ringetjes
-  1 tl dijonmosterd
-  2 el fijngehakte bieslook en peterselie
-  snufje knoflookpoeder
-  zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zachte roomkaas, mayonaise en dijonmosterd in een mengkom.
2. Roer dit met een vork of spatel glad en romig.
3. Meng de fijngehakte bosui, bieslook, peterselie en het knoflookpoeder door het roomkaasmengsel.
4. Schep de zeer fijn gesneden kalkoenfilet door de spread tot alles gelijkmatig verdeeld is.
5. **TIP:** Heb je een restje gebraden kalkoen over van de feestdagen? Pluk het vlees dan heel fijn en gebruik dat in plaats van kalkoen-vleeswaren voor een extra rijke smaak en structuur!
6. Proef de spread en breng eventueel extra op smaak met zout en zwarte peper.
7. Dek de kom af en zet hem minimaal 30 minuten in de koelkast.
8. Hierdoor trekken de smaken van de kruiden en de kalkoen heerlijk in de roomkaas.

LEKKER BIJ:

-  **Brood en bagels:** Smeer een royale laag op een vers afgebakken bagel, een sneu warm casinobrood of een stuk stevig desembrood.
-  **Wraps:** Smeer de spread op een grote tortilla, leg er wat verse bladspinazie of ijsbergsla op, rol de wrap strak op en snijd hem in plakjes voor een heerlijk borrelhapje.
-  **Toastjes en crackers:** Onmisbaar op een borrelplank. Smeert heerlijk op zoute crackertjes of Franse mini-toastjes.
-  **Frisse groentedip:** Gebruik de spread als dip voor snackgroenten zoals komkommer, snoeptomaatjes, reepjes paprika of bleekselder



KIP AVOCADO SPREAD

Een gezonde en romige kip avocado spread staat binnen 10 minuten op tafel. Deze spread combineert de zachte structuur van rijpe avocado met malse kip en een frisse touch van limoen. Het is een lichter en voedzaam alternatief voor spreads met veel mayonaise.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  **150 g kipfilet** (gerookte kipfilet voor extra smaak, of gekookte/gebraden kiprestjes, heel fijn gehakt of gepluisd)
-  **1 grote rijpe avocado** (of 2 kleintjes)
-  **1 el Griekse yoghurt** of zure room (voor extra romigheid)
-  **½ limoen, sap** (voor de frisse smaak én om verkleuring van de avocado tegen te gaan)
-  **½ rode ui**, heel fijn gesnipperd
-  2 el fijngehakte verse koriander (of bieslook, als je niet van koriander houdt)
-  snuffje knoflookpoeder
-  zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

-  snuffje chilivlokken voor een subtiele kick

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en schep het vruchtvlees in een kom.
2. Prak het met een vork fijn (mag een beetje textuur behouden).
3. Meng direct het limoensap en de Griekse yoghurt door de geprakte avocado om te voorkomen dat de spread bruin wordt.
4. Voeg de fijngehakte kip, de gesnipperde rode ui en de verse koriander (of bieslook) toe.
5. Roer alles goed door elkaar.
6. Voeg het knoflookpoeder toe en breng de spread royaal op smaak met peper en zout.
7. Strooi er eventueel wat chilivlokken over.
8. Wil je de spread toch een dagje bewaren?
9. Leg de avocadopit in de spread, dek het schaaltje luchtdicht af met vershoudfolie (druk de folie op de spread) en zet in de koelkast.
10. Dit houdt de spread langer mooi groen!

LEKKER BIJ:

-  **Geroosterd brood en zuurdesem:** Smeer een dikke laag op een warme snee knapperig (volkoren) zuurdesembrood.
-  **Mexicaanse wraps en taco's:** Perfect als vulling voor een lunch-wrap, samen met wat maïs, zwarte bonen en knapperige sla.
-  **Rijstwafels en crackers:** Een lichte, gezonde en eiwitrijke snack voor tussendoor.
-  **Nachochips:** Gebruik het als een rijke, stevige dip tijdens een filmavondje.
-  **Gevulde snoeppaprika's:** Halveer kleine snoeppaprika's of minikomkommers en vul ze met deze spread voor een gezonde party-snack.



KIP BUFFALO SPREAD

Een pittige en romige kipsread staat binnen korte tijd op tafel. Deze spread is geïnspireerd op de beroemde Amerikaanse Buffalo chicken wings en combineert malse kip met een vurige hot sauce en romige smaken. Perfect voor wie houdt van een beetje pit!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g kipfilet (gekookte, gebraden of gerookte kip, heel fijn gepluisd of gehakt)
-  100 g roomkaas (naturel)
-  2 el mayonaise of Griekse yoghurt
-  2 tot 3 el Buffalo hot sauce (of een andere milde pepersaus naar smaak)
-  50 g geraspte cheddar of jonge kaas
-  1 bosuitje, in fijne ringetjes
-  snufje knoflookpoeder
-  zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

-  25 g verkruimelde blauwe kaas (voor de échte traditionele Buffalo-smaak)

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de roomkaas, mayonaise en de Buffalo hot sauce in een kom tot een gladde, lichtoranje saus.
2. Roer de gepluisde kip, de geraspte cheddar en de helft van de bosui door het mengsel.
3. Voeg het knoflookpoeder toe en proef de spread.
4. Voeg naar smaak peper, zout of extra hot sauce toe.
5. Gek op blauwe kaas?
6. Roer die er nu ook doorheen.
7. **Koud:** Garneer met de rest van de bosuitjes en serveer direct.
8. **Warm:** Schep de spread in een klein ovenschaaltje, strooi er nog wat extra kaas over en zet 5 tot 10 minuten op 180°C in de oven tot de kaas gesmolten en bubbelend is

LEKKER BIJ:

-  **Bleekselderij en wortelstengels:** De ultieme, frisse en knapperige tegenhanger voor de pittige spread (net zoals in de VS!).
-  **Tortillachips:** Gebruik de spread (vooral de warme variant) als een stevige, romige dip voor gezouten nachochips.
-  **Geroosterd brood en panini's:** Smeer de spread tussen een tosti of panini en laat de kaas extra goed smelten tussen de grill.
-  **Stokbrood en pretzels:** Een hit op elke borrelplank. Lekker op een stukje warm stokbrood of harde pretzel-snacks.



KIP CURRY SPREAD

Een heerlijke, kruidige kip curry spread staat binnen 10 minuten op tafel. Deze spread combineert malse kip met de warme, aromatische smaak van kerrie en een frisse, lichtzoete twist. Het is een absolute klassieker voor de lunch of borrel.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g kipfilet (gerookte kipfilet, of gekookte/gebraden kiprestjes, heel fijn gehakt of gepluisd)
-  100 g roomkaas (naturel)
-  2 el mayonaise (voor de romige structuur)
-  1½ tl kerriepoeder (mild of scherp naar keuze)
-  ½ tl kurkuma (voor een mooie diepgele kleur, optioneel)
-  ¼ rode appel, in piepkleine blokjes (voor een frisse, zoete crunch)
-  1 el rozijnen, fijngehakt (optioneel, voor een klassieke touch)
-  1 bosuitje, in dunne ringetjes
-  klein scheutje citroensap
-  zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de roomkaas, mayonaise, het kerriepoeder, de kurkuma en het citroensap in een kom tot een egale, gele saus.
2. Roer de fijngehakte kip, appelblokjes, rozijnen en de helft van de bosui door de currybasis.
3. Proef de spread goed.
4. Breng op smaak met een snuf zout en versgemalen zwarte peper.
5. Voeg naar wens extra kerriepoeder toe voor meer pit.
6. Schep de spread in een mooi schaaltje en garneer met de achtergehouden ringetjes bosui.
7. Laat nog 30 minuten in de koelkast de smaken samenkomen.

LEKKER BIJ:

-  **Brood:** Heerlijk op een dikke snee vers wit casinobrood, een zacht eierbrood of een knapperig pistoletje.
-  **Kruidkoek:** Een verrassende maar fantastische combinatie! Besmeer een plak ontbijtkoek met deze hartige, kruidige spread.
-  **Naan of pappadums:** Geef het een Indiase twist en serveer de spread als dip bij warm naanbrood of knapperige pappadums.
-  **Wraps:** Smeer een wrap in met de spread, leg er wat rucola of ijsbergsla op, rol strak op en snijd in plakjes voor een verjaardagshapje.
-  **Witlofschuitjes:** Schep een lepeltje van de spread in de bladeren van witlof voor een frisse, bittere en knapperige tegenhanger.



KIP HAWAII SPREAD

Een tropische en frisse kip Hawaii spread staat binnen korte tijd op tafel. Deze spread is geïnspireerd op de klassieke 'Toast Hawaii' en combineert malse kip met het zoete van ananas en het romige van kaas. Een gegarandeerde favoriet voor zowel jong als oud!

Bereidingstijd: minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g kipfilet (gerookte kipfilet, of gekookte/gebraden kiprestjes, heel fijn gehakt of gepluisd)
-  2 schijven ananas (vers of uit blik, zeer goed uitgelekt en in piepkleine blokjes gesneden)
-  100 g roomkaas (naturel)
-  2 el mayonaise
-  50 g geraspte jonge kaas of emmentaler (voor de echte Hawaii-smaak)
-  1 bosuitje, in fijne ringetjes
-  ½ tl paprikapoeder
-  snufje knoflookpoeder
-  zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de roomkaas, mayonaise, het paprikapoeder en knoflookpoeder in een kom tot een gladde saus.
2. Zorg dat de ananasblokjes goed droog zijn (dep ze eventueel droog met een stukje keukenpapier) zodat de spread niet te waterig wordt.
3. Roer de fijngehakte kip, ananasblokjes, geraspte kaas en de bosui door het roomkaasmengsel.
4. Proef de spread en breng op smaak met een snuf zout en lekker wat versgemalen zwarte peper om het zoete van de ananas te balanceren.
5. Zet de spread 30 minuten in de koelkast om koud te worden, zodat de smaken beter bij elkaar intrekken.

LEKKER BIJ:

-  **De ultieme Hawaii Tosti:** Smeer een dikke laag van deze spread tussen twee boterhammen en leg ze onder het tosti-ijzer of in de koekenpan tot de kaas erin heerlijk gesmolten is.
-  **Croissants en brioche:** Het zoete karakter van de spread past perfect bij de romige, ietwat zoete smaak van een briochebroodje of een roomboter croissant.
-  **Crackers en matzes:** Een lichte en frisse lunch of tussendoortje op een neutrale cracker.
-  **Partyprikkers:** Rol de spread op in een wrap met wat extra sla, snijd in plakjes en steek er een prikker door voor een retro verjaardag hapje.



KIP PESTO SPREAD

Een Italiaans getinte kip pesto spread staat binnen 10 minuten op tafel. Deze spread combineert malse kip met de rijke, aromatische smaak van groene pesto en romige kaas. Het is een absolute publieksfavoriet die zowel fris als hartig smaakt.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g kipfilet (gerookte kipfilet voor een diepe smaak, of gekookte/gebraden kiprestjes, heel fijn gehakt of gepluisd)
-  100 g roomkaas (naturel)
-  2 el groene pesto (bij voorkeur verse pesto of Pesto alla Genovese van goede kwaliteit)
-  1 el mayonaise of Griekse yoghurt (voor de smeuïgheid)
-  30 g zongedroogde tomaatjes (op olie, goed uitgelekt en in piepkleine stukjes gesneden)
-  1 el pijnboompitten, goudbruin geroosterd en grof gehakt (voor een lekkere crunch)
-  klein handje fijn gesneden verse basilicum
-  zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

-  1 el geraspte Parmezaanse kaas voor extra hartigheid

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaal of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de roomkaas, mayonaise en de groene pesto in een kom tot een egale, lichtgroene spread.
2. Roer de fijngehakte kip, de stukjes zongedroogde tomaat en de helft van de geroosterde pijnboompitten door de spread.
3. Meng de verse basilicum (en eventueel de Parmezaanse kaas) erdoor.
4. Proef de spread goed en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout (pas op met zout, want pesto en zongedroogde tomaatjes zijn vaak al zout van zichzelf).
5. Schep de spread in een schaal en strooi de rest van de pijnboompitten en een extra blaadje basilicum eroverheen voor het serveren.

LEKKER BIJ:

-  **Ciabatta en foccacia:** Smeer een royale laag op een warm, knapperig stuk ciabatta of een zachte focaccia met rozemarijn.
-  **Warme panini's en tosti's:** Smeer de spread tussen een broodje met extra plakjes mozzarella en tomaat, en leg dit onder de contactgrill tot de kaas smelt.
-  **Soep-begeleider:** Perfect op een sneetje stokbrood naast een dampende kom Italiaanse tomatensoep of minestrone.
-  **Bruschetta's:** Rooster schuin afgesneden plakjes stokbrood in de oven met een beetje olijfolie en schep hier een lepel van de koude spread op als feestelijk hapje.



KIP SATÉ SPREAD

Een heerlijke, oosterse kip saté spread staat binnen 10 minuten op tafel. Deze spread combineert malse kip met de volle, herkenbare smaak van pindakaas en milde specerijen. Het is het ultieme comfortfood voor op een broodje of tijdens de borrel.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g kipfilet (gerookte kipfilet, of gekookte/gebraden kiprestjes, heel fijn gehakt of gepluisd)
-  3 el pindakaas (met of zonder stukjes noot)
-  2 el roomkaas of mayonaise (om de spread lekker smeug te maken)
-  1 el ketjap manis (zoete Indonesische soja-saus)
-  1 tl sambal oelek of badjak (meer of minder naar smaak voor wat pit)
-  1 tl citroensap of limoensap (voor de broodnodige frisheid)
-  1 bosuitje, in fijne ringetjes
-  ½ tl gemberpoeder (djahé),
-  ¼ tl knoflookpoeder
-  snufje zout

optioneel:

-  1 el gebakken uitjes (bawang goreng)
-  of gezouten pinda's, grof gehakt (voor extra crunch)

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaalkje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de pindakaas, roomkaas (of mayonaise), ketjap manis, sambal en het citroensap in een kom.
2. Roer dit krachtig door tot een gladde, dikke saus.
3. Is het te dik? Voeg dan een klein drupje warm water of extra roomkaas toe.
4. Roer het gemberpoeder en knoflookpoeder door de basis.
5. Voeg vervolgens de fijngehakte kip en de helft van de bosui toe. Meng alles goed door elkaar.
6. Proef de spread.
7. Voeg naar smaak een snufje zout toe, of extra sambal als je van pittig houdt.
8. Schep de spread in een schaalkje en strooi de rest van de bosuitjes en optioneel de gebakken uitjes of gehakte pinda's eroverheen.

LEKKER BIJ:

-  **Wit casinobrood en pistoletjes:** De ultieme klassieker. Smeer het op een dikke snee zacht witbrood of een warm, knapperig pistoletje.
-  **Kroepoek:** Gebruik de spread als een stevige dip. Schep met een stukje garnalenkroepoek (of cassavekroepoek) een flinke hap spread op. Dit is een geweldige borrelhap!
-  **Komkommerschijfjes:** Het frisse en waterige van komkommer matteert het zware en romige van de pindakaas perfect. Smeer een toefje op dikke plakken komkommer.
-  **Warme toast of getoost suikerbrood:** De warmte van het brood laat de pindakaas subtiel smelten, wat de smaak nóg intenser maakt.



KIP ZONGEDROOGDE TOMAAT SPREAD

Een mediterrane en zonnige kip zongedroogde tomaat spread staat binnen 10 minuten op tafel. Deze spread combineert de intense, zoet-hartige smaak van zongedroogde tomaatjes met malse kip en zachte Italiaanse kruiden. Het is een heerlijk, hartig beleg voor de lunch of een borrelavond.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g kipfilet (gerookte kipfilet past hier perfect bij, of gekookte/gebraden kiprestjes, heel fijn gehakt of gepluisd)
-  150 g roomkaas (naturel)
-  50 g zongedroogde tomaatjes (op olie, goed uitgelekt en in piepkleine stukjes gesneden)
-  1 el van de olie uit het potje van de zongedroogde tomaatjes (voor extra smaak en smeugheid)
-  1 el mayonaise of Griekse yoghurt
-  1 tl Italiaanse kruiden (gedroogd) of 2 el fijngesneden verse basilicum
-  1 el pijnboompitten, goudbruin geroosterd (voor een lekkere crunch)
-  ¼ tl knoflookpoeder
-  klein kneepje citroensap
-  zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaalpje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de roomkaas, mayonaise, de eetlepel tomatenolie, het knoflookpoeder en het citroensap in een kom tot een glad en romig mengsel.
2. Roer de fijngehakte kip, de stukjes zongedroogde tomaat, de Italiaanse kruiden (of basilicum) en de helft van de geroosterde pijnboompitten door de basis.
3. Proef de spread goed.
4. Breng op smaak met een snuf zout en lekker wat versgemalen zwarte peper.
5. Schep de spread in een schaalpje en strooi de rest van de pijnboompitten en eventueel een extra blaadje basilicum eroverheen.

LEKKER BIJ:

-  **Brood:** Smeer een dikke laag op een warm stuk Italiaans brood. De kruiden in het brood passen perfect bij de spread.
-  **Soepstengels:** Wikkel eventueel nog een dun plakje parmaham om een soepstengel en dip hem daarna in deze spread. Een heerlijke borrelhap!
-  **Geroosterd zuurdesembrood:** De knapperige, ietwat zure korst van zuurdesembrood contrasteert geweldig met de romige, zoete spread.
-  **Tomaat-mozzarella salade (Caprese):** Schep een flinke lepel van deze spread naast een simpele salade van tomaat, mozzarella en rucola voor een complete, eiwitrijke lunch.



RAUWE HAM ZONGEDROOGDE TOMAAT SPREAD

Een heerlijke, zoute en hartige rauwe ham zongedroogde tomaat spread staat binnen 10 minuten op tafel. Deze spread combineert de diepe, gerijpte smaak van rauwe ham (zoals Parma-, Serrano- of Coburgerham) met het zoet-zure van zongedroogde tomaatjes. Een echte smaakbom voor de borrel of lunch!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g rauwe ham (bijv. Parma of Serranoham, heel fijn gesneden of gehakt)
-  150 g roomkaas (naturel)
-  50 g zongedroogde tomaatjes (op olie, goed uitgelekt en in piepkleine stukjes gesneden)
-  1 el van de olie uit het potje van de zongedroogde tomaatjes
-  1 el mayonaise of zure room
-  2 el verse bieslook of basilicum, fijngehakt
-  ¼ tl knoflookpoeder
-  klein kneepje citroensap
-  veel versgemalen zwarte peper
-  **Let op:** Voeg geen zout toe voordat je hebt geproefd; de rauwe ham is van zichzelf al erg zout!

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaalkje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de roomkaas, mayonaise, de eetlepel tomatenolie, het knoflookpoeder en het citroensap in een kom tot een glad en romig mengsel.
2. Roer de fijngehakte rauwe ham, de stukjes zongedroogde tomaat en de verse kruiden door de basis.
3. Proef de spread goed.
4. Voeg naar smaak lekker wat versgemalen zwarte peper toe om het zoute karakter mooi te balanceren.
5. Schep de spread in een mooi schaalkje en garneer eventueel met een extra plukje verse kruiden.

LEKKER BIJ:

-  **Ciabatta en focaccia:** Smeer een royale laag op een warm, knapperig stuk ciabatta of een zachte focaccia met rozemarijn en zeezout.
-  **Soepstengels:** Zet een glas met Italiaanse soepstengels op tafel en gebruik deze spread als een stevige dip.
-  **Meloenpartjes:** Rauwe ham en meloen zijn een klassieke combinatie. Schep een klein toefje van deze spread op een partje zoete Galia- of Cantaloupe meloen voor een verrassend borrelhapje!
-  **Geroosterde bruschetta:** Rooster schuin afgesneden plakjes stokbrood in de oven met wat olijfolie en wrijf ze in met een teentje knoflook. Schep er vervolgens een lepel van deze spread op.



ROOKVLEES EI SPREAD

Een heerlijke, eiwitrijke rookvlees en ei spread staat binnen 15 minuten op tafel. Deze spread combineert het ziltige, licht gerookte karakter van runder rookvlees met het romige van een klassieke eiersalade. Een fantastische en slanke twist op de traditionele spreads!

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  3 eieren (hardgekookt en afgekoeld)
-  75 g runder rookvlees (in fijne reepjes of stukjes gesneden)
-  100 g roomkaas (naturel of met kruiden)
-  1 el mayonaise of Griekse yoghurt (voor extra smeugheid)
-  1 tl Dijonmosterd
-  2 el verse bieslook, fijngehakt
-  snufje uienpoeder
-  versgemalen zwarte peper
-  heel klein snufje zout (pas op, het rookvlees is al zout)

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaal of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Pel de hardgekookte eieren en prak ze met een vork fijn in een kom.
2. Voeg de roomkaas, mayonaise, mosterd en het uienpoeder toe aan de geprakte eieren.
3. Roer dit tot een romig geheel.
4. Schep het fijngesneden rookvlees en de bieslook door het eimengsel.
5. Houd eventueel een paar reepjes rookvlees achter voor de garnering.
6. Proef de spread goed en breng op smaak met lekker wat versgemalen zwarte peper en eventueel een klein snufje zout.
7. Schep de spread in een schaal en garneer met de laatste reepjes rookvlees en bieslook.

LEKKER BIJ:

-  **Roggebrood:** Een absolute topcombinatie! Het stevige, licht zoete van donker roggebrood past geweldig bij het zoute rookvlees en het romige ei.
-  **Besluit en matzes:** Een heerlijk lichte, knapperige basis die de spread alle ruimte geeft om te glanzen.
-  **Volkorenbrood en pistoletjes:** Smeer een dikke laag op een stevige volkorenboterham of een warm, knapperig pistoletje.
-  **Komkommerbootjes:** Snijd een komkommer in de lengte door, schraap de zaadlijsten eruit en vul de holte met deze spread voor een frisse, koolhydraatarme snack.



ROSBIEF SRIRACHA SPREAD

Een pittige en verrassende rosbief en sriracha spread staat binnen 10 minuten op tafel. Deze spread combineert het malse, magere van rosbief met de vurige en licht zoete kick van sriracha. Perfect voor wie houdt van een hartige spread met een f inke dosis pit!

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  125 g rosbief (vleeswaren, in hele fijne reepjes of stukjes gesneden)
-  150 g roomkaas (naturel)
-  1 el mayonaise (om de spread extra smeugig te maken)
-  1 tot 2 el sriracha (naar smaak, afhankelijk van hoe pittig je het wilt)
-  1 bosuitje, in fijne ringetjes
-  1 tl sesamololie (voor een subtiele oosterse, nootachtige toets)
-  ¼ tl knoflookpoeder
-  klein snufje zout
-  versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaaltje of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de roomkaas, mayonaise, sriracha, sesamololie en het knoflookpoeder in een kom.
2. Roer krachtig tot een gladde, lichtoranje saus.
3. Schep de fijngehakte rosbief en $\frac{3}{4}$ van de bosuiringetjes door het roomkaasmengsel.
4. Zorg dat het vlees goed verdeeld is.
5. Proef de spread goed.
6. Voeg naar smaak versgemalen zwarte peper, een snufje zout of extra sriracha toe voor meer vuur.
7. Schep de spread in een schaaltje en strooi de achtergehouden ringetjes bosui eroverheen voor het serveren.

LEKKER BIJ:

-  **Bao buns en flatbread:** Warm zachte Aziatische gestoomde broodjes (bao buns) of flatbread op, smeer er een dikke laag van deze spread in en voeg eventueel wat ingelegde komkommer toe.
-  **Geroosterd witbrood of bagels:** Het krokante, warme karakter van getoost brood past geweldig bij de romige, pittige spread.
-  **Rijstwafels en sesamcrackers:** Een heerlijk lichte, knapperige snack. Vooral crackers met sesamzaad sluiten perfect aan bij de sesamololie in de spread.
-  **Knapperige snackgroenten:** Gebruik het als een stevige dip voor reepjes komkommer, paprika of radijsjes. De frisse groenten temperen de pittigheid op een lekkere manier.



RUNDVLEES SPREAD

Een heerlijke, hartige rundvlees spread (geïnspireerd op de klassieke rundvleessalade, maar dan lekker romig) staat binnen 10 minuten op tafel. Dit recept is ideaal om restjes draadjesvlees of soepvlees op te maken, maar kan ook perfect gemaakt worden met kant-en-klare runderreepjes of dikkere plakken rosbief.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g rundvlees (bijv. gekookt soepvlees, koud draadjesvlees of rosbief, heel fijn gepluisd of gehakt)
-  100 g roomkaas (naturel)
-  2 el mayonaise
-  1 tl dijonmosterd
-  2 zure augurken, in piepkleine blokjes (voor een lekkere frisheid en crunch)
-  1 el zilveruitjes, heel fijn gesnipperd
-  2 el fijngehakte verse peterselie
-  ½ tl paprikapoeder
-  klein scheutje augurkennat
-  zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: keukenmachine of hakmolentje, schaal of potje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de roomkaas, mayonaise, dijonmosterd, het paprikapoeder en het scheutje augurkennat in een kom tot een gladde, romige saus.
2. Roer het heel fijngehakte of gepluisde rundvlees, de blokjes augurk, de gesnipperde zilveruitjes en de peterselie door de basis.
3. Proef de spread goed en breng royaal op smaak met versgemalen zwarte peper en een snuf zout.
4. Schep de spread in een mooi schaal.
5. Je kunt hem direct serveren of afgedekt in de koelkast zetten zodat de smaken nog dieper trekken.

LEKKER BIJ:

-  **Boerenbrood en pistoletjes:** Smeer een dikke laag op een stevige snee grof volkoren boerenbrood of een warm, knapperig wit pistoletje.
-  **Harde zoute crackers:** De perfecte hartige snack voor op de borrelplank. Smeert heerlijk weg op een TUC-cracker of Franse toastjes.
-  **Witlofschuitjes:** Schep een lepeltje van de spread in de bladeren van rauwe witlof. Het bittere en knapperige van de witlof combineert geweldig met het hartige rundvlees.
-  **Koude schotel:** Leg een paar bollen van deze spread op een schaal en garneer met partjes gekookt ei, tomaat en wat extra augurk voor een retro voorgerecht.



De foto's bij de recepten zijn gegenereerd door AI