

Vanavond eet ik
niks meer... nou vooruit,
misschien nog

één scone

Theedate met vriendinnen? Maak er een feestje van met een aardbeien-stapeltaart en limoenscones, plus hartige hapjes met verrassende ingrediënten.

Teatime

Mandje, glaasje, zachtroze gebaksbordje (Xenos), wit gebaksbordje, taartplateau, kop-en-schotel (Aan tafel met Portazul), glazen plateau, taartvorkje (Sostrene Grene), servet, theepot, kandijknotsje (Dille & Kamille), oranje theekop, parelmoeren vorkje (Betjeman & Barton), kaars (Blokker).

Minisandwiches

Kleine, maar fijne hartige sandwiches.

Taartplateau (antiekwinkel), kop-en-schotel (Aan tafel met Portazul).



▲ MINISANDWICHES MET GARNALEN EN DILLE-RICOTTA (12 STUKS)

• 6 sneetjes wit casinobrood • boter om te besmeren • 150 g roze garnalen • ½ bosje dille • 100 g ricotta • 1 tl citroensap • versgemalen peper, zout

ook nodig: uitsteekvormpje of borrelgas van 4½ cm ø

Steek uit elke boterham 4 rondjes en besmeer ze met boter. Houd 12 kleine garnalen apart en hak de rest grof. Houd 12 kleine topjes dille apart en snijd de rest fijn. Meng de gehakte garnalen met de ricotta en de gehakte dille en breng op smaak met citroensap,

peper en zout. Verdeel het mengsel over de helft van de brood-rondjes en dek af met de andere rondjes, met de boterkant onder. Leg op elke sandwich een dille-topje en een garnaal. Zet eventueel vast met een prikker. Bereidingstijd: ± 15 min.

Mandje vol scones

Door limoenrasp aan het deeg toe te voegen, maak je deze scones extra fris. Lekker met frambozen-mascarpone-room (sla om voor het recept).

Mandje, glas (Xenos), lepel (Aan tafel met Portazul), servet, theepot (Dille & Kamille).



◀ MINISANDWICHES MET ROOMPATÉ EN BIETENBLAD (12 STUKS)

• 12 sneetjes lichtbruin casinobrood • boter • 150 g cranberryroompaté • 1 el kappertjes, grof gehakt • blaadjes van 1 takje salie, fijngesneden • 40 g jong snijbietblad (zakje)

ook nodig: kleine uitsteekvormpjes naar keuze van ± 5½ cm ø Steek uit elke boterham 2 vormpjes en besmeer de helft met boter. Meng de paté met de kappertjes en de salie. Verdeel het mengsel over de niet-besmeerde broodvormpjes, verdeel er wat snijbietblad over en dek af met de rest van de broodvormpjes, met de boterkant onder. Garneer met een blaadje salie of snijbiet. Zet eventueel vast met een prikker. Bereidingstijd: ± 15 min.

Vorbereidingstip Je kunt de avond van tevoren de broodrondjes alvast uitsteken en in een trommel bewaren, en de vulling maken. Een uur voordat de gasten komen, kun je de sandwiches maken en afgedekt onder plasticfolie bewaren.



No-bake-cheesecake

Als garnering bestrooi je deze cheesecake uit de koelkast met gesuikerde rozenblaadjes.

◀ RICOTTAMUNT-CHEESE-CAKE (8-10 PERSONEN)

• voor de bodem • 250 g chocola-chipkoekjes • snuf zout • 150 g boter, gesmolten

voor de vulling • 8 blaadjes gelatine • blaadjes van 4 takjes munt • 75 ml citroenlimonadesiroop • 100 ml citroensap • 25 ml rozenwater of extra citroensap • 500 g ricotta • 250 ml slagroom • ± 125 g poedersuiker

voor de garnering • handjevol biologische rozenblaadjes • 1 eiwit, losgeklopt • fijne kristalsuiker

ook nodig: ingevette rechthoekige taartvorm met losse bodem van ± 30x12 cm ø

Week de gelatine in ruim koud water. Verkruimel voor de bodem de koekjes met het zout en de boter. Druk het kruimelmengsel stevig aan op de bodem en tegen de zijanten van de vorm. Laat 30 min. in de koelkast koud worden. Snijd voor de vulling driekwart van de munt in dunne reepjes. Breng de limonadesiroop tegen de kook aan. Neem van het vuur en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Meng met het citroensap, het rozenwater en de fijngesneden munt en klop goed door de ricotta. Klop met de mixer de slagroom stijf met de poedersuiker. Spatel de ricotta er voorzichtig door en verdeel de vulling over de taartbodem. Laat in de koelkast ± 4 uur opstijven. Bestrijk de rozenblaadjes aan beide kanten dun met eiwit en bestrooi ze met suiker. Laat op een rekje ± 1 uur drogen. Garneer de taart met de achtergehouden muntblaadjes en gesuikerde rozenblaadjes. Bereidingstijd: ± 35 min. + 4-5 uur koeltijd

Vorbereidingstip De taart en de garnering kunnen helemaal van tevoren worden gemaakt. Je kunt dit de avond ervoor of dezelfde ochtend doen. Zet de taart afgedekt in de koelkast tot 30 min. voor het serveren en garneer hem op het laatste moment.



MINILIMOENSCONES MET FRAMBOZEN-MASCARPONE-ROOM (10-12 STUKS)

• 40 g zachte boter • 225 g zelfrijzend bakmeel + extra om uit te rollen • 25 g basterdsuiker • snuf zout • rasp van 1 limoen • 110 ml karnemelk • 250 g mascarpone • ± 50 g poedersuiker • 125 g frambozen

ook nodig: ronde uitsteekvormpjes of borrelglas van 3-4 cm ø

Verwarm de oven voor op 220 °C. Wrijf met de vingertoppen de boter door het bakmeel tot er een mengsel ontstaat dat lijkt op fijn broodkruim. Roer er de suiker, het zout en de limoenrasp door. Voeg de karnemelk toe en kneed heel snel tot een samenhangend deeg. Rol op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot een lap van 3 cm dik. Vouw dubbel, rol weer uit tot een lap van 2½ à 3 cm dik en steek er rondjes uit. Draai het uitsteekvormpje niet, dan rijst de scone niet mooi. Kneed de restjes weer door elkaar, rol het deeg uit en steek er rondjes uit. Herhaal tot het deeg op is. Leg de scones met ± 2 cm tussenruimte op een met bakpapier bekleed bakblik en bak ze in het midden van de oven in 12-15 min. gaar en lichtbruin. Zoet de mascarpone met poedersuiker naar smaak. Prak de helft van de frambozen en schep ze luchtig door de mascarpone. Serveer bij de (warme) scones en geef er de rest van de frambozen bij. Bereidingstijd: ± 45 min. (incl. oventijd).

Vorbereidingstip Je kunt de scones een dag van tevoren bakken en in een trommel bewaren. Je kunt ze daarna eventueel verwarmen in een oven op 150 °C. De frambozen-mascarponeroom kun je 's morgens maken en afgedekt koel bewaren.

LEPELHAPJE MET FETA EN WATERMELOEN (6 LEPELS)

• 2 el Japanse sojasaus • snuffje gemalen gember • 6 stevige blokjes watermeloen van

1x1 cm • 30 g feta • versgemalen zwarte peper • miniblaadjes munt
Roer de sojasaus om met de gember en marineer de watermeloen hierin ± 1 uur. Laat uitlekken en leg op een lepel. Verkruimel de feta erboven, maal er peper boven en garneer met munt. Serveer gekoeld.

Bereidingstijd: ± 5 min. + 1 uur marinieren

Vorbereidingstip Marineer de meloen 's morgens en bewaar de blokjes op keukenpapier in een koelkastdoosje. Zet tot gebruik in de koelkast. De lepels maak je vlak voor het serveren op.

LEPELHAPJE MET CHIOGGIA-BIET EN LABNE (6 LEPELS)

• 500 g dikke Turkse yoghurt • 1/2 tl zout • 1 klein chioffiabietje, geschild • 1 el citroensap • blaadjes van 2 takjes oregano • 2 tl za'atar*
Roer de yoghurt om met het zout en schep deze in een zeef, bekleed met een schone theedoek. Zet de zeef op een kom en laat in de koelkast ± 3 uur uitlekken. Snijd het bietje in zo dun mogelijke plakjes en leg die ± 15 min. in het citroensap. Schep de labne (de uitgelekte, gezouten yoghurt) uit de theedoek en meng hem met de helft van de oregano en de za'atar. Leg op elke lepel een paar plakjes biet en schep er een lepeltje labne op. Garneer met de rest van de oregano.

Bereidingstijd: ± 15 min. + 3 uur + 15 min. rusttijd

*Za'atar is een kruidenmelange uit het Midden-Oosten op basis van wilde oregano, vaak gemengd met sesamzaad en sumak. Te koop bij mediterrane supermarkten en kruidenwinkels.

Vorbereidingstip

Je kunt de labne alvast maken en de biet marinieren. Bewaar beide in een afsluitbaar bakje in de koelkast. De lepels maak je vlak voor het serveren op.

GEITENKAAS-BALLETJES MET DADELS EN PISTACHENOTEN (6 LEPELS)

• 150 g zachte geitenkaas • snuffje gemalen komijn • 25 g pistachenoten, gehakt • 1 dadel, fijnggehakt • gemengde eetbare bloemen, grof gehakt

Meng de geitenkaas met de komijn, de helft van de pistachenoten en de dadel. Vorm er 6 balletjes van en rol ze door de rest van de noten en eetbare bloemen. Bereidingstijd: ± 10 min.

Vorbereidingstip Je kunt de balletjes de dag ervoor maken en in een afsluitbaar bakje bewaren. Zet ze koel weg tot gebruik. Leg de balletjes kort voor het serveren op lepels.

PASTASCHELLEN MET TONIJJN EN RODE PEPER (6 LEPELS)

• 6 conchiglioni (grote pastaschelpen) • blaadjes van 3 takjes basilicum • 1 blikje tonijn op olie, uitgelekt • 1 el kappertjes • ½ rode peper, in ringetjes • 1 bosui, in heel dunne ringetjes • versgemalen peper, zout

Kook de pastaschelpen volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Neem ze uit het water, laat uitlekken en afkoelen. Houd 6 mooie basilicumblaadjes apart en snijd de rest in reepjes. Meng de tonijn met de basilicumreepjes, de kappertjes, de rode peper en de bosui. Breng op smaak met peper en zout en verdeel de vulling over de pastaschelpen. Garneer met de achtergehouden basilicum.

Bereidingstijd: ± 20 min. + afkoelen

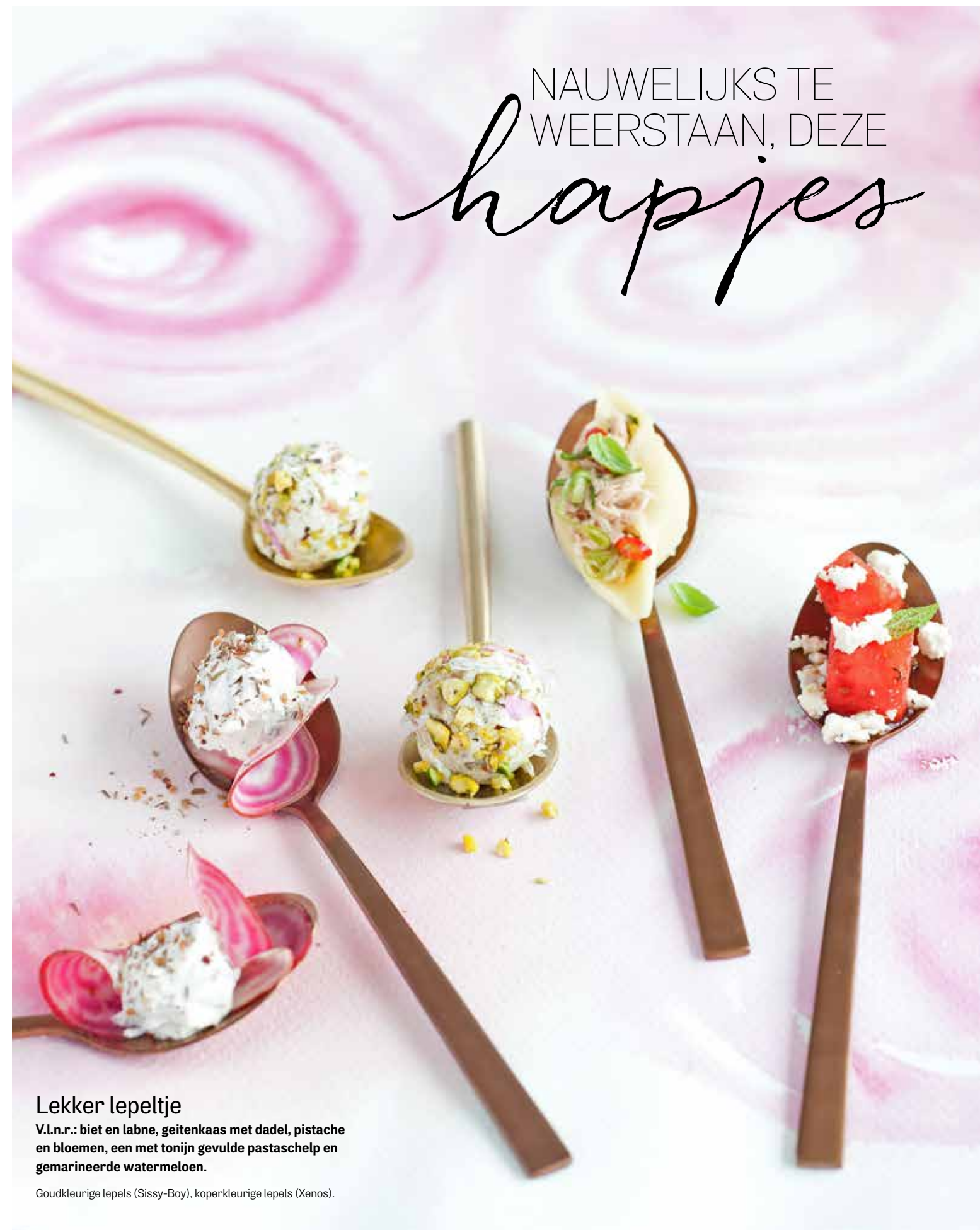
Vorbereidingstip Je kunt de pastaschelpen vullen en bewaren in een dicht bakje in de koelkast. Leg ze kort voor serveren op lepels.

CITRUS-EARL GREY MET CITROEN-GELEITJES (4-6 KOPPEN THEE, 12 SNOEPJES)

• 2-3 biologische citroenen • 1 biologische sinaasappel • 5 tl losse earl greythee (of een zakje voor een pot) • 5 blaadjes gelatine • 30 g suiker + extra om te bestrooien

Pers 2 citroenen uit en schraap het overgebleven vruchtvlies en de vliezen uit de geperste helften. Zet ze met de open kant naar boven in een bakje zodat ze stabiel staan. Meet het sap af en vul eventueel aan tot 75 ml met het sap van de extra citroen.

NAUWELIJKS TE WEERSTAAN, DEZE hapjes



Lekker lepeltje

V.l.n.r.: biet en labne, geitenkaas met dadel, pistache en bloemen, een met tonijn gevulde pastaschelp en gemarineerde watermeloen.

Goudkleurige lepels (Sissy-Boy), koperkleurige lepels (Xenos).

Trek met een zesteur sliertjes schil van de laatste citroen en van de sinaasappel en meng ze met de losse thee. Pers één helft van de sinaasappel uit. Week de gelatine 5 min. in ruim koud water. Breng 30 ml water aan de kook en los er de suiker in op. Neem van het vuur en roer er de uitgeknepen gelatine door. Voeg het citroen- en 40 ml sinaasappelsap toe en giet in de halve citroenen. Laat 5 uur (of 1 nacht) opstijven in de koelkast. Snijd ze in partjes en bestrooi met wat extra suiker. Doe de thee en de citroen- en sinaasappelzest in een pot, giet er kokend water bij en laat trekken. Serveer de thee met de geleitjes. Bereidingstijd: ± 30 min. + 5 uur koeltijd

Vorbereidingstip De citroengelei kun je de dag ervoor maken en 's morgens in partjes snijden. Bestrooi ze vlak voor het serveren met suiker.

PETITFOURS MET MANGOROZEN (8-10 STUKS)

• 100 g santen (blok) • 1 grote, goed rijpe mango • sap en rasp van 1 limoen • snuf zout • ½ kant-en-klare Indische cake • 2 pakjes wit glazuur (Dr. Oetker) • onbespoten rozenblaadjes
Hak de santen grof en los op in ½ el kokend water. Snijd het vruchtvlees van de mango in de lengte langs de twee brede kanten in 2 dikke plakken van de pit. Leg 1 plak met de bolle kant naar boven en snijd er horizontaal zo dun mogelijke plakken van. Houd de 8 dunste en langste plakken apart en snijd ze in 3 stukken doormidden. Snijd de rest van de mango van de pit en pureer alle mango behalve de achtergehouden plakjes samen met de santen, het sap en de rasp van de limoen en het zout glad. Laat in de koelkast ± 30 min. opstijven. Snijd de bolle bovenkant van de halve cake. Deze wordt niet gebruikt. Snijd de rest van de cake in de lengte in 4 dunne plakken. Verdeel de mangopuree over 2 plakken cake en dek ze af met de niet-besmeerde plakken. Snijd de cakes in de lengte doormidden, zodat er 2 lange repen ontstaan. Snijd ze in ruitvormen door de repen om de 2½ cm diagonaal dwars door te snijden. Laat ze in de vriezer ± 30 min. opstijven. Bereid het glazuur voor volgens de gebruiksaanwijzing.

Bestrijk de petitfours ermee en laat ze opstijven. Rol de plakjes mango op tot roosjes. Gebruik 2 plakjes voor 1 roosje door het tweede plakje om het eerste plakje te rollen. Garneer de petitfours met een mangoroosje en rozenblaadjes. Bereidingstijd: ± 35 min. + 1 uur koeltijd

Vorbereidingstip Je kunt de petitfours voorbereiden tot en met het bestrijken met glazuur. Bewaar ze afgedekt in de koelkast. Maak de mangoroosjes ook alvast en bewaar ze in een afsluitbaar bakje in de koelkast. Haal de petitfours er 30 min. voor het serveren uit en garneer ze.

MERINGUEROZEN MET CHOCODIP (15-18 STUKS)

• 2 grote eiwitten • snuf zout • 85 g fijne kristalsuiker • 1 tl rode bietenpoeder* of een druppel rode levensmiddelenkleurstof • 20 g poedersuiker • 30 g pure chocolade, grof gehakt
Verwarm de oven voor op 100 °C. Klop de eiwitten en het zout in een vetvrije kom met de mixer tot stijve pieken. Voeg er al kloppend beetje bij beetje de kristalsuiker aan toe. Voeg dan al kloppend het bietenpoeder toe. Klop nog 4 min. door tot het een glanzend schuim is. Schep er voorzichtig de poedersuiker door. Schep het mengsel in een spuitzak met een klein stervormig mondje. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit er in een spiraalvorm grote rozen van 7 cm ø op. Start telkens in het midden van de roos. Houd wat ruimte tussen de rozen. Bak ze in het midden van de oven ± 50 min. Zet de oven uit en laat ze in de dichte oven 1½ uur afkoelen. Neem de rozen uit de oven en laat helemaal afkoelen.

Smelt de chocolade au bain marie in een bakje dat groot genoeg is om straks de meringues in te dippen. Doop de onderkant van de meringues in de chocolade. Laat even uitdruipen en zet ze op bakpapier om helemaal te drogen. Bereidingstijd: ± 70 min. + 4 uur afkoelen

Vorbereidingstip Je kunt de meringuerozen de dag van tevoren helemaal maken. Bewaar ze in een luchtdichte trommel.

AARDBEIEN-STAPELTAART (± 12 PUNTEN)

voor de cakes
225 g zelfrijzend bakmeel • 2 tl bakpoeder • snuf zout • 225 g zachte boter • 225 g fijne kristalsuiker • 4 eieren (L) • 2 zakjes vanillesuiker • rode voedingskleurstof • 1 potje aardbeienjam • 250 g aardbeien, gehalveerd • eetbare bloemen (optioneel)
voor de botercrème • 210 g zachte boter • 320 g poedersuiker • 1-2 el melk
ook nodig: 2 ingevette ronde springvormen van 18 cm ø, bodem bekleed met bakpapier
Verwarm de oven voor op 170 °C. Zeef voor de cakes het bakmeel met het extra bakpoeder en het zout in een grote kom. Voeg de boter, suiker, eieren en vanillesuiker toe en klop tot een dik beslag. Verdeel het beslag over 4 kommen en kleur ze met de kleurstof van licht tot donkerroze. Doe telkens het beslag uit één kom in één springvorm en strijk glad. Bak steeds 2 taarten in het midden van de oven in 20-25 min. gaar. Neem uit de oven en laat 5 min. in de vorm afkoelen. Neem dan uit de vorm en laat afkoelen op een rekje. Bak nu ook de andere 2 taarten en laat op dezelfde manier afkoelen. Klop intussen voor de botercrème de boter romig met een mixer. Klop er de helft van de poedersuiker door tot het mengsel glad is. Voeg dan de rest van de suiker en 1 el melk toe en klop weer goed door. Klop er eventueel nog wat extra melk door als de crème te stijf is om te besmeren. Zet koel weg tot gebruik.

Besmeer de 3 lichtst gekleurde taarten met een flinke laag aardbeienjam en stapel de lagen op elkaar van licht naar donker. Dek af met de donkerste cake zonder jam. Besmeer de taart rondom nonchalant met de botercrème en garneer hem met de aardbeien en eventueel bloemen. Bereidingstijd: ± 75 min. + afkoelen

Vorbereidingstip
Je kunt de taart de dag ervoor al maken zonder deze te garneren en goed afgedekt bewaren in de koelkast, liefst in een speciale taartcontainer. Haal hem 30 min. voor het serveren uit de koeling en garneer de taart.

productie: colette beyne. styling: silke visscher. fotografie: maaike van haaster. bereiding: jacqueline pietrowski. receptuur: dosia brewer. voor verkoopinformatie zie inhoud.



De leukste hightea adressen? Die vind je via margriet.nl/thee

Kleur in laagjes

Garneer deze in kleur verlopende cake met verse bloemen of rood fruit.

Kop-en-schotel, taartplateau (Aan tafel met Portazul), vestje (Sissy-Boy), gebaksbordjes (Xenos), oranje kommetje (Betjeman & Barton), mes, stoel (kringloopwinkel).



Klein en zoet

De meringuerozen met chocodip maak je van tevoren, net als de petitfours op basis van Indische cake en kant-en-klaar glazuur.

Bordjes (Aan tafel met Portazul), taartvorkje ((Søstrene Grene).



Citrusthee

Zomerse thee maak je eenvoudig door een citroen- en sinaasappelschil in earlgraythee te laten meetrekken. Lekker met de citroensnoepjes.

Zachtroze bordje (Xenos), wit bordje (Aan tafel met Portazul), bordje met tekst (Betjeman & Barton), kanten doek (curiosawinkel), glazen theekop (Xenos), armbandje (privébezit).