

Op deze pagina steken we de handen uit de mouwen.

Proefjes, knutselen, koken ... Doe je mee?



hapjes met witloof

Veel gezinnen zitten in het weekend samen. Ze maken het gezellig. Er komt een lekker drankje op tafel. Soms zijn er zelfs hapjes. Wil jij het ook gezellig maken? Dan vind je hieronder het recept van een lekker hapje!



Foto: Sofie De Moor

Dit heb je nodig

- 2 stronken witloof
- enkele trostomaatjes
- een appel
- een limoen
- bieslook
- 3 soeplepels garnalen
- Griekse yoghurt
- 2 sneden ham
- mayonaise
- peper en zout

Zo ga je te werk

Snijd het bittere stuk uit de stronken witloof. Snijd de stronken in de lengte door. Leg het aantal witloofblaadjes die je wil vullen opzij. De rest van het witloof snijd je fijn.

Vulling

Verdeel de fijngesnipperde witloof over twee kommetjes. Snijd daarna een halve appel, de tomaatjes en de ham in blokjes. Versnipper de bieslook. Neem de kommetjes. Aan het ene voeg je de blokjes appel, ham en een beetje bieslook toe. In het andere

roer je de blokjes tomaat, de garnalen en een beetje bieslook door het witloof.

Hap

Daarna maken we de saus. Neem nog een kommetje. Doe er een soeplepel mayonaise en een soeplepel yoghurt in. Meng enkele druppels limoen door het sausje. Kruid af met peper en zout. Meng deze saus met je vulling. Neem nu de blaadjes witloof. Vul ze op met het mengsel. Versier je hapje met een spriet bieslook. Smakelijk! Wie wil kan nog andere vullingen bedenken.



Foto: iStock

Aperitief

Een aperitief is een drankje dat je drinkt voor de maaltijd. Het wekt de eetlust op. In **Griekenland**, **Italië**, **Portugal** en **Spanje** bestaat de aperitief-**traditie** al lang. In Spanje heet de lekkernij een 'tapa'. Het wordt op een klein bord geserveerd. Mensen zetten het bordje op hun glas. Zo belandt er geen insect in hun drinken.