

Garnaalhapje uit de oven



Ingrediënten

Voor ong. 50 stuks:

- 400 gram gekookte garnalen, handgepeld
- 225 gram Philadelphia
- 1 el sjalot, zeer fijn gesneden
- 1 el mayonaise
- 2 el lente uitjes
- 1 halve tl chilipeper, gemalen
- 4 el parmezaan, geraspt
- 1 gesneden brood
- 1 plukjes dille

Bereiding

1. Snijd de garnalen met een mes in kleine stukjes.
2. Roer in een kom de Philadelphia roomkaas met een vork los en meng er vervolgens de stukjes garnaal, gruisfijne sjalot, de mayonaise, de fijn gesneden lente-uitjes, de chilipeper en de geraspte parmigiano door. Als de snacks niet meteen worden gemaakt, kan het garnalenmengsel enkele uren, afgedekt met plasticfolie, in de ijskast worden bewaard tot gebruik.
3. Leg boterhammen op het werkvlak en druk met een borrelglasje van circa 3 centimeter doorsnede rondjes uit de boterhammen.
4. Smeer het garnalenmengsel dik op de rondjes brood.
5. Leg de besmeerde rondjes naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat (of gebruik een siliconenvel). Bak de garnalensnacks bovenin een voorverwarmde oven (200° C) gedurende 15 minuten, of tot de randjes van het brood goudbruin zijn en de snacks een aardig kleurtje hebben gekregen. Neem de bakplaat uit de oven, doe de snacks over op een serveerschaal en bestrooi ze met dillegroen. Meteen serveren.

Wie ze voor later gebruik wil invriezen, legt ze naast elkaar op een met bakpapier bekleed dienblad en zet het blad in de diepvries.

Zodra de snacks zijn bevroren, worden ze bij elkaar in een diepvrieszak gestopt en zo in de diepvries bewaard.

Voor gebruik worden de garnalensnacks in bevroren staat op een beklede bakplaat gelegd en op dezelfde temperatuur gebakken als hierboven vermeld maar wel ietsjes langer.

Naar een recept van Florine Boucher