

**WERELDWIJD**  
**BORRELTijd**

**SUSAN ARETZ**

*OCEAN*



**FONTAINE UITGEVERS**

Werelds borrelen	5	▶ Gevulde miso-eitjes	42
Waar doe ik mijn boodschappen	6	▶ Gevulde eitjes met tahin	42
De ultieme borrelplank	9	▶ Gooische dip	43

## KAAS

▶ Labneh	11
▶ Manchego-kroketjes (croquetas Manchego)	13
▶ Kaas-uienbrood	16
★ <b>Zuid-Europa plank</b>	18
▶ Arancini	19
▶ Halloumi frietjes met harissadip	20
▶ Gebakken camembert met spicy gekaramelliseerde noten	22
▶ Chicken & waffles met spicy maple mayo	25
▶ Brioche grilled cheese met gekaramelliseerde ui	26
▶ Kaaskrokantjes	27

## VEGA

▶ Stromboli pizzawheels	29
▶ Everything bagel breadsticks	31
▶ Limoen & chipotle-borrelboter	32
▶ Felix boter	32
▶ Raita	32
▶ Koude kervelsoep	35
▶ Homemade nacho's met cheddardip	36
★ <b>Tex mex plank</b>	37
▶ Salmorejo	39
▶ Maismuffins	40

## KIP

▶ Tandoori kipvleugeltjes	45
▶ Gyoza met kip & shiitake	46
▶ Marokkaanse kippakketjes	49
▶ Tom kha kai	50
▶ Pekingeend loempia's	53

## VIS

▶ Garnalenbisque	55
▶ Ebi Katsu	57
▶ Aardappelkroketjes met Hollandse garnalen	60
▶ Zeewierkrokantje met zalm	62
★ <b>Azië plank</b>	63
▶ Rode bietjes- & haringsalade	64
▶ Bánh mì chiên tôm (Vietnamees kro- kant gebakken brood met garnalen)	67
▶ Julia's mini lobster rolls	68
▶ Pissaladière	70

## VEGAN

▶ Oesterzwamshoarma	73
▶ Mercimer kofte	74
▶ Aloo tikki	77
▶ (Vegan) samosa	79
▶ Flavoured popcorn	81
▶ Methi Mathri	82



# WERELDS BORRELEN

**M**

ET (mijn vorige boek) *Borreltijd* wilde ik je laten zien dat er meer is dan een blokje kaas en een plakje worst voor bij de borrel en gaf ik je een keur aan *next level bites & drinks*. Met WERELDWIJD BORRELTijd gaan we een stapje verder: we gaan werelds borrelen!

Toen ik het idee kreeg voor dit boek was het plan veel te gaan reizen, om op die manier inspiratie op te doen voor de gerechten in dit boek. Tot een zekere pandemie roet in het eten gooide. Maar wat blijkt: soms hoeft je je huis niet uit om culinair op reis te gaan. En eigenlijk is dat precies wat ik voor ogen had voor dit boek. Een culinaire reis rond de wereld, maar dan vanuit je eigen keuken of woonkamer.

Die culinaire reis brengt je in dit boek over de hele wereld. Van Suriname tot Vietnam en van India tot Spanje. Ik sprak met mensen uit verschillende landen over de oorsprong van bepaalde gerechten. Maar gaandeweg kwamen we er meer en meer achter dat alles wat als authentiek wordt bestempeld toch een eigen voorgeschiedenis heeft. Dus is geen enkel recept in dit boek in die zin authentiek. Alle *bites* zijn mijn versie van een gerecht. Al is het maar omdat sommige gerechten normaliter een maaltijd zijn en ik die nu heb omgetoverd tot een hapje dat je zo opeet.

*Wereldwijd borreltijd* is, nog meer dan *Borreltijd*, een mix van soorten *bites*. Soms met vlees, kip en/of vis. Maar heel veel recepten zijn vega, vegan of heel makkelijk vega(n) te maken. Er staat echt voor iedereen wat wils in. Ook in de moeilijkheidsgraad heb ik daar rekening mee gehouden. Sommige hapjes vragen slechts een paar handelingen, maar voor andere hapjes moet je echt even je mouwen opstropen.

Tot slot geef ik je in dit boek weer een aantal suggesties voor wat je erbij in kunt schenken. Of dat nou wijn, bier, een cocktail of juist een alcoholvrij drankje is. En wat helemaal bijzonder is, tegelijk met dit boek is ook Holy Unicorn Gin gelanceerd, mijn eigen gin! Maar kies vooral wat jij lekker vindt of wat bij jouw borrelmoment past.

Zorg hoe dan ook dat er regelmatig redenen zijn om een borrelplank te maken. Want er is (gelukkig) nog altijd genoeg te vieren. En met dit boek is het tenslotte altijd wel érgens op de wereld borreltijd!

Liefs, **SUSAN**

Maak je een hapje of een borrelplank uit dit boek, dan vind ik het te gek als je dat met mij deelt. Tag me in jouw post en/of deel jouw hapjes met *#WereldwijdBorreltijd*.

# WAAR DOE IK MIJN BOODSCHAPPEN

HET OVERGROTE DEEL VAN DE INGREDIËNTEN DIE IK IN DIT BOEK  
GEBRUIK, IS TE KOOP BIJ DE REGULIERE SUPERMARKT OF BIJ DE  
MIDDEN-OOSTEN WINKEL. VIS KOOP IK UITSLUITEND BIJ DE VISBOER.  
VLEES BIJ MIJN SLAGER.

Online thuisbezorgsupermarkten zoals Crisp en de Lindenhoff zijn te gek op het gebied van verse groente, fruit, kruiden en vlees/vis. Daar doe ik met enige regelmaat mijn boodschappen. Ook Foodelicious.nl is een favoriet om online heel veel lekkers te kopen.

Voor een aantal van de recepten in dit boek is een ritje naar de toko nodig. Dat is overigens al een feestje op zich. Zelf koop ik de meeste Aziatische ingrediënten het liefst bij de toko, zoals bij de landelijke keten Amazing Oriental (die ook bezorgt!). Als je zorgt dat je een basis in huis hebt, naast de basis-ingrediënten die je in de reguliere supermarkt koopt, dan kun je eigenlijk op elk moment een fijne borrelplank uit dit boek maken.

Is een ingrediënt op een specifieke(re) plek te koop of is het van mijn favoriete merk (dat ik altijd gebruik), dan heb ik dat aangegeven.

## UIT DE REGULIERE SUPERMARKT

- ▶ appelazijn
- ▶ bakpoeder
- ▶ bladerdeeg met roomboter (*koelvers*)
- ▶ bloem
- ▶ filodeeg (*diepvries via Crisp*)
- ▶ flammkuchen deeg (*koelvers, Tante Fanny*)
- ▶ kappertjes
- ▶ kikkererwten, blik en gedroogd
- ▶ naturel nacho's
- ▶ olijven; Taggiasche, Kalamata en groene olijven
- ▶ paneermeel; reguliere en panko (Japans broodkruim)
- ▶ roomboter, ongezouten
- ▶ toastjes en crackertjes (*alle soorten denkbaar oa. Wasa, Nairns, Van der Meulen*)
- ▶ tomaten en pizzasaus in blik (*Mutti*)
- ▶ zakjes gedroogde gist
- ▶ zonnebloemolie

# DE ULTIEME BORRELPLANK

OM JE OP WEG TE HELPEN HEB IK EEN AANTAL VOORBEELDPLANKEN VOOR JE SAMENGESTELD. JE VINDT ZE VERSPREID DOOR HET BOEK. HIEROP LIGT EEN SELECTIE VAN DE HAPJES DIE PASSEN BIJ DIT THEMA. DAN HOEF JE VERDER NERGENS MEER OVER NA TE DENKEN, MAAR KUN JE METEEN DE KEUKEN IN! VARIEER ZELF UITERAARD GEWOON MET WAT JE LEKKER VINDT.

## TEX MEX PLANK *(blz. 37)*

- ▶ Homemade nacho's met cheddardip *(blz. 36)*
- ▶ Verse salsa *(blz. 103)*
- ▶ Verse guacamole *(blz. 102)*
- ▶ Pimientos de padron met chili-olie *(blz. 99)*
- ▶ Limoen & chipotle-borrelboter *(blz. 32)*
- ▶ Maismuffins *(blz. 40)*

## 4TH OF JULY PLANK *(blz. 113)*

- ▶ Popcorn naar keuze *(blz. 81)*
- ▶ Julia's mini lobster rolls *(blz. 68)*
- ▶ Ondersteboven gevuld eitje *(blz. 112)*
- ▶ Everything bagel breadsticks *(blz. 31)*
- ▶ Chicken & waffles met spicy maple mayo *(blz. 25)*

## AZIËPLANK *(blz. 63)*

- ▶ Japans tafelzuur *(blz. 107)*
- ▶ Lente-ui pannenkoekjes *(blz. 101)*
- ▶ Zeewierkrokantje met zalm *(blz. 62)*
- ▶ Pangsit met gehakt *(blz. 128)*
- ▶ Tom kha kai *(blz. 51)*
- ▶ Bao's met crispy miso spek *(blz. 115)*

## ZUID-EUROPA PLANK *(blz. 18)*

- ▶ Stromboli pizzawheels *(blz. 29)*
- ▶ Arancini *(blz. 19)*
- ▶ Italiaanse grissini *(blz. 85)*
- ▶ Gebakken camembert met spicy gekaramelliseerde noten *(blz. 22)*
- ▶ Salmorejo *(blz. 39)*
- ▶ Albondigas *(blz. 111)*

## VEGAN PLANK *(blz. 87)*

- ▶ Samosa *(blz. 79)*
- ▶ Vegan Korean beef bao's *(blz. 104)*
- ▶ Geroosterde kikkererwtten *(blz. 86)*
- ▶ Aloo tikki *(blz. 77)*
- ▶ Bruschetta met tomaat & basilicum *(blz. 95)*
- ▶ Kweeperenchutney *(blz. 89)*

**SERVEER TIP**

Eet dit met Libanees platbrood of koop vers Turks brood voor erbij.

# LABNEH

EEN VAN MIJN FAVORIETE GERECHTJES UIT HET MIDDEN-OOSTEN IS LABNEH. DAT IS UITGEHANGEN YOGHURT DIE JE VERDER OP SMAAK BRENGT MET WAT JE MAAR LEKKER VINDT. DIT MAAK JE DUS GROTENDEELS AL KLAAR DE DAG VOOR JE GAAT BORRELEN. JE BENT MEER TIJD KWIJT MET WACHTEN, DAN MET HET DAADWERKELIJK OP TAFEL ZETTEN. WIL JE HET NOG MAKKELIJKER? IN VEEL MIDDEN-OOSTEN SUPERMARKTEN VIND JE IN DE KOELING KANTEN-KLARE LABNEH.

**VOOR 1 SCHAAL LABNEH**

1 liter Griekse of Turkse yoghurt (volvet)  
1 tl zout

**VOOR DE TOPPING**

2 el vijgencompote  
2 verse vijgen  
geroosterde noten, naar smaak  
rasp van 1 limoen  
Taggiasche (of andere zwarte) olijven  
verse munt, naar smaak

**VERDER NODIG**

grote kom – grote zeef – kaasdoek (of schone theedoek zonder wasverzachter gewassen)

► Hang je kaasdoek in de zeef boven de kom. Meng de yoghurt met het zout en doe die in de kaasdoek. Laat dit nu een hele nacht staan. Het vocht lekt in de kom, wat je overhoudt is labneh.

► Schep je labneh in een mooie schaal en verdeel een goede schep vijgencompote erover. Rasp de limoen over de labneh en garneer de vijgencompote met verse vijgen, geroosterde noten (naar keuze), lekker wat olijfsjes en tot slot nog wat verse munt.

---

# KAAS-UIENBROOD

EEN ZELF GEBAKKEN BROOD DAT VOL ZIT MET SMEUÏGE KAAS EN ZOETE, GEKARAMELLISEERDE UIEN. IS ER IETS LEKKERDER? EN HET IS LANG NIET ZO MOEILIJK OM TE MAKEN ALS JE DENKT. JE WACHT LANGER TIJDENS HET RIJZEN, DAN DAT JE AAN DE SLAG MOET.

## VOOR 1 BROOD

300 g fijngesneden uienringen  
(ongeveer 4 uien)

20 g boter

## VOOR JE DEEG

500 g bloem

7 g gist

10 g zout

300-325 ml handwarm water

¼ tl gemalen peper

1 tl kurkuma

¼ tl gerookt paprikapoeder

200 g geraspte kaas  
+ 50 g extra \*

⅔ van de gekaramelliseerde uien

\* hoe pittiger de kaas des te  
meer smaak krijgt het brood.  
Het moet wel smeltbare  
kaas zijn

## VERDER NODIG

springvorm van 20 cm  
doorsnede (10 cm hoog)

bakpapier

★ oven voorverwarmen op 200 °C.

► Karamelliseer als eerste de uien in de boter. Dat duurt minimaal 15 minuten, maar langer mag. Belangrijk is dat je het vuur niet te hoog zet en de uien de kans geeft heel zacht en smaakvol te worden. Je houdt ongeveer 150 gram uien over. Laat dit afkoelen en maak in de tussentijd het deeg.

► Meng de bloem met de gist, kurkuma, het gerookt paprikapoeder, zout en peper en giet hier beetje bij beetje het water bij. Begin met 300 ml, erbij kan altijd nog. Eraf niet meer. Ik kneed mijn deeg in de standmixer met een deeghaak, maar zonder kan ook prima. Zet dan je spierballen aan het werk en kneed het deeg op een schoon aanrechtblad. Kneed minimaal 10 minuten. Halverwege mag er 100 gram ui en 200 gram kaas bij.

► Vorm een bal van het deeg en doe in een ingevette kom. Dek dit af en laat rijzen tot je deeg verdubbeld is. Hoelang dat duurt hangt af van de omstandigheden. Check na 45 minuten hoe het ervoor staat. Heb je een rijstands op je oven zoals ik, zet het daar dan (onafgedekt) 30 minuten in.

► Haal het deeg uit de kom en kneed het nog een keer door. Maak er dan weer een bol van en leg die in de springvorm die je hebt voorzien van bakpapier (ook de randen zijn daarmee bedekt!). Strooi nog 50 gram kaas en het laatste van het ui-mengsel erover heen en duw dat met je vinger-toppen er iets in. Laat ook dit nog een keer 45 minuten rijzen (of 30 minuten op de deegrijstands van je oven).

► Bak het kaas-uienbrood in ongeveer 20-25 minuten goudbruin en gaar.



**TIP**

Het kaas-uienbrood is van zichzelf al goddelijk, maar met een lik van een van de smaakvolle boters die in dit boek staan wordt het nóg lekkerder. Zijn er restjes brood over, maak er dan de grilled cheese van bladzijde 26 mee.

---

## LIMOEN & CHIPOTLE-BORRELBOTER

EEN SMAAKVOLLE BORRELBOTER MET EEN BEETJE FRISHEID DOOR DE LIMOEN EN WAT KICK VAN DE CHIPOTLE. HEERLIJK OP EEN KNAPPERIG STOKBROODJE OF VOOR BIJ DE MAISMUFFINS VAN BLADZIJDE 40.

### VOOR EEN KLEIN BAKJE

50 g zachte gezouten roomboter  
3-5 scheutjes chipotle Tabasco  
½ tl knoflookpoeder  
rasp van ¼ limoen  
matig zout & witte peper

► Meng alle ingrediënten. Proef goed voordat je serveert, want deze boter kun je volledig naar eigen wens pittiger maken met meer tabasco. Of juist frisser door nog wat extra limoenrasp. Je maakt genoeg voor een klein bakje, maar verdubbelen van het recept is eenvoudig en misschien niet eens zo'n slecht idee...

## FELIX BOTER

OF JE VERLIEFD KUNT WORDEN OP BOTER? JA ZEKER. EN AL HELEMAAL ALS CHEF FLORIS VAN STRAALEN, VAN RESTAURANT FELIX IN AMSTERDAM, HEM VOOR JE MAAKT. ROMIGE, OPGEKLOPTE BOTER MET EEN FANTASTISCH GEKRUID ZOUT EROVER. DAT IS ALLES. KOOP HET LEKKERSTE, KNAPPERIGE BROOD VOOR ERBIJ EN JE WILT NOOIT MEER ANDERS!

### VOOR EEN KOMMETJE VOL

250 g ongezouten roomboter  
1-2 tl Vikingzout  
(via Foodelicious.nl)

### VERDER NODIG

(stand)mixer

► Deze geklopte boter krijgt zijn luchtige structuur doordat je de boter 10 minuten lang mixt. Niet op de tijd beknebben. Echt 10 volle minuten. Schraap regelmatig de zijkanten van je kom erbij zodat alle boter geklopt wordt.  
► Doe dan in een mooi schaaltje en bestrooi met het Vikingzout. Yum!

## RAITA

IN INDIA KENNEN ZE ECHT LEGIO MANIEREN OM RAITA TE MAKEN. IN ZUID- OF WEST-INDIA GEBUIKEN ZE BIJVOORBEELD KAFFIR LIME BLAADJES EN EEN SNUFMOSTERZAAD ALS SMAAKMAKER VOOR DE YOGHURT. IK MAAK HET LIEFST DE NOORD-INDIASE VARIANT, ZOALS DE MOEDER VAN MIJN VRIENDIN GEETALI HEM MAAKT.

### VOOR EEN KOMMETJE VOL

1 tl komijnzaad  
150 g Griekse yoghurt  
75g geraspte komkommer  
(goed uitgeknepen)  
zout & peper

► Rooster het komijnzaad en maal daarna grof in een vijzel.  
► Voeg toe aan de yoghurt en meng dit met de komkommer, het zout en de peper tot een smakelijk geheel.



MAISMUFFINS  
(BLZ. 40)

◀ PIMIENTOS DE PADRON  
MET CHILI-OLIE  
(BLZ. 99)

# TEX MEX PLANK

Wat je erbij drinkt is aan jou. Je vindt in dit boek volop suggesties, zowel voor drankjes met als zonder alcohol. Om alcohol draait het voor mij bij borrelen namelijk niet. Het gaat boven alles om samen tijd doorbrengen, voorzien van iets lekkers te eten. Of er alcohol in je glas zit of niet, is dan van ondergeschikt belang.

▲ VERSE GUACAMOLE  
(BLZ. 102)

▲ VERSE SALSA  
(BLZ. 103)

HOMEMADE NACHOS  
MET CHEDDARDIP ▶  
(BLZ. 36)

▲ LIMOEEN & CHIPOTLE-  
BORRELBOTER  
(BLZ. 32)





# BRUSCHETTA MET TOMAAT EN BASILICUM

DIT IS, HOE SIMPEL HET RECEPT OOK IS, EEN VAN MIJN ALL TIME FAVORIETEN UIT DE ITALIAANSE APERITIVO-KEUKEN. GOEDE KWALITEIT BROOD, DE RIJPSTE TOMATEN EN SLECHTS EEN PAAR EXTRA SMAAKMAKERS. INSTANT VAKANTIEGEVOEL, GEWOON TIJDENS JE BORREL THUIS!

## VOOR ONGEVEER 10 BRUSCHETTA

1 ciabatta of stokbrood met  
olijven, in 10 plakjes

verse knoflook

de mooiste en rijpste tomaten

goede kwaliteit extra vierge  
olijfolie

verse basilicum

zoutvlokken en vers gemalen  
zwarte peper

► Snijd het brood in plakjes en rooster die kort in de oven of broodrooster.

De hoeveelheid bruschetta hangt af van de grootte van je brood.

► Wrijf daarna in met een gehalveerd teentje knoflook. Snijd de tomaten in kleine blokjes, bij voorkeur zonder de zaadlijsten en vocht. Meng de tomatenblokjes met de olijfolie (zoveel als je lekker vindt) en voeg naar smaak verse basilicum, zoutvlokken en gemalen zwarte peper toe.

## SERVEERTIP

Beleg je bruschetta met de tomaten en garneer met wat extra basilicum.