



### **Wraps met worst en groene pesto**

Benodigd: 4 wraps, 80 gram Stegeman droge worst, 4 eetlepels groene pesto, 4 handjes rucola.

Snijd de worst in reepjes. Verdeel de pesto, rucola en worst reepjes over de wraps. Rol de wraps op en snijd in rolletjes. Serveer eventueel met prikkertje om bij elkaar te houden.

### **Omeletcups met droge worst**

Benodigd: 5 eieren, 40 gram Stegeman droge worst, 1 sjalot, 3 takjes peterselie, 100 gram rode paprika, mini muffin bakblik. Voorbereiding: Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de mini muffin bakblik in.

1. Snijd de worst in kleine blokjes. Pel en snipper de sjalot en hak de peterselie fijn. Halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten. Snijd eerst in smalle reepjes en vervolgens in blokjes.
2. Kluts de eieren en meng alle ingrediënten door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel het eimengsel over de muffin tree en plaats de tree 20 minuten in de voorverwarmde oven.

### **Snackgroenten + feta doperwten dip**

Benodigd: 150 gram diepvrieserwten (ontdooid), 150 gram feta, 3 takjes munt, 0,5 citroen, 500 gram snoepgroente mix (mini komkommer/tomaat/paprika's).

Snijd de snoepgroente mix in dunne reepjes. Hak de munt fijn en pureer samen met de feta, de erwten en het sap van een halve citroen. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de groente reepjes met de feta-doperwten dip.

### **Bladerdeeg pakketjes met brie en droge worst**

Benodigd: 8 vellen bladerdeeg, 100 gram brie, 80 gram Stegeman droge worst, 1 ei. Voorbereiding: Ontdooi de bladerdeeg vellen en verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

1. Snijd de worst in smalle reepjes en de brie in plakken. Snijd de bladerdeeg vellen diagonaal door en verdeel over ieder vel de brie en reepjes worst. Vouw pakketjes van het bladerdeeg.
2. Kluts het ei en bestrijk de bladerdeeg pakketjes met het eimengsel. Verdeel de pakketjes over de bakplaat en plaats 20 minuten in de voorverwarmde oven. Bak de pakketjes tot deze goudbruin zijn.

### **Belegd stokbrood met manchego en vijgenjam**

Benodigd: 1 oer stokbrood, 3 verse vijgen, 300 gram manchego, 5 eetlepels vijgenjam, 0,5 bakje tuinkers.

Snijd het stokbrood over de lengte door. Smeer het stokbrood in met vijgenjam en verdeel de manchego over het stokbrood. Snijd de vijgen in plakjes. Garneer met de plakjes verse vijg en tuinkers. Laat het stokbrood heel en serveer op de borrelplank.

### **Ricotta met balsamico tomaatjes**

Benodigd: 250 gram ricotta, 100 gram snoeptomaatjes mix (geel & rood), 2 eetlepels crema di balsamico.

Plaats de ricotta als een torentje op een schotel. Halveer de snoeptomaatjes en verdeel speels om de ricotta. Garneer met de crema di balsamico.