



Bespaar... en ontdek wat je zoal kan doen met de restjes uit uw (koel)kast; klassieke of exotische recepten, alles word mogelijk met behulp van onze...

CROUSTI PARTY

Tupperware®

Inhoudstafel

Gebruik van de Crousti Party

Hartige Recepten

Met vlees

Regina dumplings
Chileense Empanadas
Crousti's gevuld met hartig schapenvlees

Met kip

Chineze flapjes
Indonesische hapjes
Kippehapjes
Brick met kip
Mexicaanse kippehapjes

Met vis

Brick met vis
Provençaalse hapjes
Tonijnrousti's

Vegetarisch

Italiaanse hapjes met 3 kazen
Vegetarische kaas-spinaziehapjes
Griekse verrassingspakjes
Artisjok-geitenkaas hapje
Linzenkoeken

Zoete Recepten

Oosterse Appelflappen
Turkse zoete lekkernijen
Vanillecrousti's
Kriekenflappen
Rubarber crousti's

Gebruik van de Crousty Party

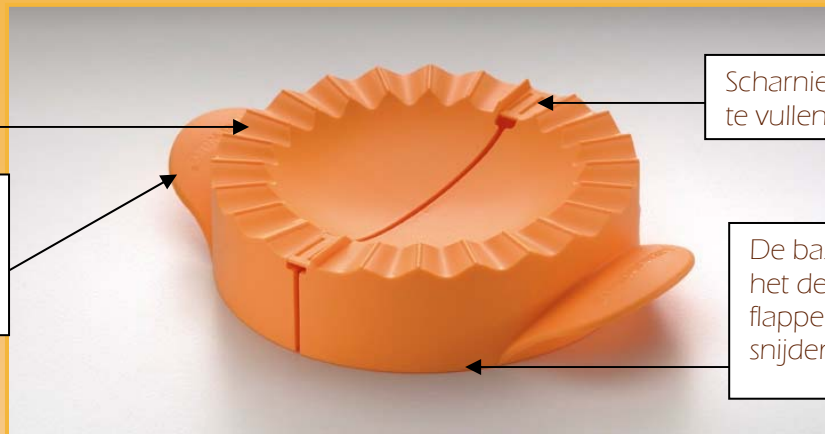
Sterke punten

Gekartelde rand die een perfecte sluiting van de flappen voorziet

2 brede handvatten voor een gemakkelijk gebruik

Scharnier om de Crousty Party te vullen en toe te plooiën

De basis dient om het deeg van de flappen mee uit te snijden



- Ø 13 cm: uit deeg met Ø 28 cm krijgt u 5 cirkelvormige deeggrondjes
- Klein en compact: neemt niet teveel ruimte in uw kasten
- Gekartelde rand om de flappen perfect te verzegelen (gaan niet open tijdens het bakken)
- Vaatwasmachinebestendig

Hoe gaat u te werk?



1. Laat de oven voorverwarmen op 180°C. Rol het deeg (blader-, kruimel- of ander deeg naargelang het recept) uit op het Deegblad Antislip. Zet de Crousty Party erop en haal er met een roterende beweging 5 deeggrondjes uit.

2. Zet een cirkeltje deeg op de Crousty Party en bevochtig met behulp van de Patisserieborstel de halve rand met water (om ze beter te laten toekleven). Vul dan met 25 ml vulling.



3. Neem nu de handvatten van de Crousty Party vast en sluit hem door hem toe te plooiën en gedurende 5 sec goed aan te duwen. Zet de flappen op het MultiFlex Deegblad op de rooster van de oven.

4. Voor een mooi goudbruin gebakken resultaat, dient u de deegflap in te strijken met eigeel.

5. Laat de oven voorverwarmen en bak dan de hapjes op zacht vuur tot ze goudbruin zien.



Hartige recepten

Vlees

Het meest voor de hand liggende recept met restjes uit de koelkast is wel het volgende....

Regina Dumplings

1 tomaat
1 snee ham
Enkele champignons
25 g geraspte kaas (liefst emmenthaler)
1 rol bladerdeeg

Schil de tomaat en ontdoe hem van de pitjes.
Hak alle ingrediënten fijn in de Quick Chef III
Vul de deegflappen in de Crousti Party met 25 ml vulling.
Bak gedurende zo'n 20 min in een voorverwarmde oven op 180°C.

Tip: Voor een hawaïaanse variant vervang je de champignons door ananas.



Chileense Empanadas

200 g gekookt rundsvlees (soep- of stoofvlees)
50 cl rundsbouillon
1/2 hardgekookt ei
1/2 ui
10 g olijven
1 koffielepel tomatenconcentraat
20 g boter
10 g bloem
10 g rozijnen
Een weinig komijn
1 koffielepel suiker
1 rol bladerdeeg

De oven voorverwarmen op 180 °C
Laat de boter smelten in een Chef Series Pan en roer er de bloem door, giet er dan al roerend de bouillon bij (op zacht vuur), laat er de uien in stoven. Giet de overige ingrediënten in de saus en laat zachtjes opwarmen.
Snijd terwijl de deegflapjes uit en vul ze met ± 25 g van deze mengeling. Laat ze vervolgens zo'n 25 min bakken in de oven.



Crousti's gevuld met hartig schapenvlees

150 g gehakt schapenvlees
2 lookteentjes
1 ei
1 ui
50 g Parmezaanse kaas
Peper, zout, paprika, chilipeper, koriander
Fijngehakt bieslook
1/2 Rode paprika
1 rol bladerdeeg

Snijd de rode paprika, de ui en de lookteentjes in kleine stukjes en leg ze vervolgens in de Mengkom 3,5 l. Voeg er het ei, de kruiden en de parmezaanse kaas alsook het gehakt, meng en vul met deze bereiding de crousti's.
Laat ze gedurende 30 min bakken in een voorverwarmde oven op 180°C.



Vis

Heb je de avond voordien kabeljauw klaargemaakt en heb je nog wat over? Maak er dan geen vissla van maar probeer deze leuke varianten uit!

Brick met vis

150 g kabeljauw of andere witte vissoort
1 anjovisfilet
2 koffielepels boter
Koriander en tijm, laurier, peterselie
peper en zout
Zoete uien fijngesnipperd
Sap van 1 citroen
Een weinig olijfolie
Brickdeeg



Laat de vis gedurende 15 min koken in water met zout, de kruiden en het citroensap.

Laat hem nadien uitlekken en hak fijn in de Quick Chef III met de boter.

Vul met deze mengeling de crousti's en bak ze in een bodem olijfolie tot ze lichtbruin kleuren en een krokant korstje krijgen.

Tip: ook lekker als u de crousti's voor de helft met een groentenmengeling en de andere helft met vis vult.

Provençaalse hapjes

Enkele zwarte of groene olijven
3 tomaten
2 lookteentjes
½ ui
Verse basilicumblaadjes en een weinig bladpeterselie
1 blik sardientjes, makreel of andere vissoort
Peper en zout
Blader- of brickdeeg

De oven voorverwarmen op 180°C

Ondertussen de tomaten ontpitten en in stukjes snijden, alsook de look en de ui en samen in een weinig olie bakken. Voeg er als de tomaten

“gesmolten” zijn de in stukjes gehakte olijven, de

fijngesnipperde basilicum en de peterselie aan toe.

Vul met deze mengeling de crousti's en bak deze in de oven gedurende 20 min

Heerlijk bij een gemengde zuiderse salade, u kan eveneens wat kappertjes aan de sardienmengeling toevoegen.



Tonijnrousti's

2 rollen bladerdeeg
1 koffielepel olijfolie
1 blik tonijn
3 tomaten
1 groene paprika
1 ei
1 kleine ui
1 lookteentje
Peper, zout



Laat de oven voorverwarmen op 180°C.

Snijd en ontpit de paprika. Hak de uien de look in de Hak-M-Fijn. Laat ze zachtstoven in een Chef Series pan. Snijd terwijl de tomaten in 2 en ontdoe ze van de pitjes, hak ze nadien in stukjes in de Quick Chef III.

Voeg ze dan toe aan de paprika-ui mengeling en laat nog even stoven. Laat de tonijn uitlekken en voeg deze op het laatst eveneens toe aan de groentenmengeling. Rol het bladerdeeg uit en snijd er de cirkeltjes deeg uit met de Crousti Party, vul deze dan met de tonijn-groentenmengeling. Maak een kleine insnede op de bovenzijde van de crousti's. Bak de tonijnrousti's gedurende 35 min in de oven. U kan ze warm of koud opeten met een slaatje bij.

Kip

Als je zelf een lekkere kippenbouillon klaarmaakt, heb je niet steeds zin om met de kip nadien koninginnenhapjes klaar te maken, dan zijn onderstaande receptjes misschien wel een leuk alternatief..

Chinese flapjes

Brickdeeg
200 g sojascheuten
½ ui
½ rode paprika
100 g kippevles
Paprika, peper, zout,
Spaanse peper (facultatief)



Snijd en ontpit de paprika. De stukjes mogen niet groter zijn dan 1 cm. Bak alle ingrediënten in een Chef Series Pan. Breng op smaak met peper, zout, paprika, en eventueel een weinig spaanse peper. Vul hiermee crousti's en bak gedurende een 20-tal min in een voorverwarmde oven op 180°C. Heerlijk met een zoet-zuur sausje!

Indonesische hapjes

1 soeplepel pindakaas
1 soeplepel bouillon
1 soeplepel arachide olie
1 zakje groentenmengeling voor wok
Een weinig kip of varkensvles in kleine blokjes gesneden
Peper, zout en paprika om het vlees op smaak te brengen
1 rol bladerdeeg

Het vlees samen met de groentenmengeling en de soeplepel olie gaarbakken in een Chef Series Pan. Voeg er dan 1 soeplepel pindakaas aan toe aangelengd met een weinig bouillon en laat inkoken. Vul hiermee uw crousti's en bak ze gedurende 25 min in een voorverwarmde oven op 180°C.



Tip: u kan het deeg met sesamzaadjes bestrooien, dat maakt het receptje helemaal af!

Kippehapjes

Een overschotje kip
½ soeplepel boter
Het wit van 1 prei
Bechamelsaus
Bladerdeeg
Een weinig geraspte kaas (facultatief)

Stoof prei en kip samen met een weinig boter, in stukjes gesneden met de Quick Chef III, gaar in een Chef Series Pan. Meng ze met een bechamelsaus en vul hiermee cirkeltjes bladerdeeg, bekomen met behulp van de Crousty Party. Bak deze vervolgens in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 30 min. Ook lekker als u er een weinig gruyèrekaas aan toevoegt.



Brick met Kip

1 kippenwit
2 wortelen
1 ui
1 soeplepel boter
Bladerdeeg of brickdeeg
Peper en zout
Een weinig poedersuiker



De oven voorverwarmen op 180°C. Schil en snijd de wortels in grove stukken en hak ze samen met de ui fijn in de Quick Chef III. Stoof ze vervolgens zacht met de helft van de boter in een Chef Series Kom met deksel op.

Snijd het kippenwit in grove stukken en hak het vervolgens in de Quick Chef III fijn. Voeg deze mengeling toe aan de groenten en stoof het gaar. Snijd ondertussen met behulp van de Crousty Party de deegcirkeltjes uit. Vul deze met de kippemengeling en bak vervolgens gedurende ongeveer 20 min in de oven op 180°C. Bak ze krokant en strooi er een weinig poedersuiker op, verrassend en lekker!

Mexicaanse kippenhapjes

1 kruimeldeeg
1 soeplepel olijfolie
1 kippenwit
½ koffielepel cacao
½ koffielepel kaneel
1 kleine tomaat, in stukjes gesneden
1 geperst lookteentje
½ ui
½ blokje kippenbouillon
20 cl water
Enkele druppels tabasco
2 ½ soeplepels amandelschilfers
Peper en zout

Het kippenwit in reepjes snijden en in de olijfolie bakken in een Chef Series Pan. Los de kippenbouillon op in het water en breng aan de kook in een Chef Series Steelpan, voeg er dan de overige ingrediënten aan toe behalve de cacao en laat zo'n 15 min stoven. Voeg er tenslotte de cacao en de kip aan toe, laat even stoven tot de saus ingedikt is. Vul er flapjes deeg uitgesneden met de Crousti Party mee en bak ze gedurende een 15-tal min in een voorverwarmde oven op 180°C tot ze mooi bruin kleuren.



Vegetarisch

Stond er de avond tevoren een kaasschotel op het menu, dan is dit misschien een leuke variatie...

Italiaanse hapjes met 3 kazen

Gorgonzola of andere blauwe kaas
Parmezaanse kaas
Mozzarella
1 ei
Peper van de molen
1 rol bladerdeeg

Hak de drie kazen fijn in de Quick Chef III en meng met het ei, kruid met de peper. Vul met deze mengeling de cirkeltjes deeg bekomen met de Crousti Party en bak in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 25 min.



Vegetarische kaas-spinaziehapjes

100 g geraspte gruyère of emmenthaler kaas
250 g spinazieblaadjes (al dan niet uit diepvries)
100 g ricotta
1 koffielepel boter
1 soeplepel pijnappelpitten
1 blad kruimeldeeg

Bak de spinazie in de boter en meng daarna met de geraspte kaas, de ricotta en de pijnappelpitten. Vul hiermee de crousti's, maak drie kleine insnijdingen aan de bovenzijde ervan, en bak ze gedurende 20 min in de voorverwarmde oven op 180°. Heerlijk bij rucolasla.



Griekse verrassingspakjes

150 g champignons
1 fijngesnipperde ui
1 teentje knoflook
1 koffielepel tomatenconcentraat
4 zwarte olijven in stukjes gehakt
75 g feta, in stukjes gesneden
1 rol bladerdeeg

Stoof de champignons samen met de ui en de knoflook gaar in een Chef Series Pan en voeg er dan de olijven en het tomatenconcentraat aan toe om te eindigen met de feta. Vorm cirkeltjes deeg met de Crousti Party en vul ze met deze bereiding. Bak ze vervolgens gedurende 25 min in een voorverwarmde oven op 180°C.



Artisjok-geitenkaas hapje

1 doos artisjokharten (8 stuks)
1 stronk geitenkaas van +/-250 g
1 kleine sjalot
Zout, peper
2 soeplepels honig
1 bladerdeeg



Snijd de artisjokharten in stukken met behulp van het Koksmees. Leg de geitenkaas samen met de sjalot in de Quick Chef III en mix tot kleine stukjes. Voeg er vervolgens naar smaak het zout, de peper en de honing aan toe en mix opnieuw. Giet deze bereiding met behulp van de Silicone Spatel (smal) in de Mengkom 3,5 l en meng met de stukken artisjok. Gebruik dan de Crousty Party om er kleine hapjes in bladerdeeg mee te maken en vul ze met 25 ml van de mengeling. Bevochtig met behulp van de Patisserie Borstel de randen van het deeg en vouw de Crousty Party toe. Druk goed aan opdat de boorden van het deeg zouden toelevan. Laat gedurende een twintigtal minuten in een voorverwamde oven bakken op 180°.

Linzenkoeken

50 g linzen
50 g tapioca
½ ui, fijngesnipperd
½ bouillonblokje
1 kleine wortel, in kleine stukjes gesneden
Een stukje prei, in kleine stukjes gesneden
Een weinig bonenkruid
Provencaalse kruiden
Kruimeldeeg

Kook in een Chef Series Pan de linzen, samen met de ui, wortel en prei alsook de tapioca gaar in bouillon samen met wat bonenkruid, breng nadien op smaak met zout, peper en provencaalse kruiden. (de linzenmengeling mag niet te droog zijn) Vul hiermee de crousti's en bak deze nadien gedurende ongeveer 25 min in de voorverwarmde oven op 180°C.



Zoete Recepten

U kent het allemaal wel, in de fruitschaal ligt nog één appel, u hebt nog een bodempje rozijntjes in een pakje staan een weinig amandelschilfers.....wat gaan we daarmee aanvangen?

Oosterse Appelflappen

1 appel
10 ml suiker
1 eigeel
30 ml rozijnen
Kaneelpoeder
Poedersuiker
1 koffielepel boter
Amandelschilfers
Sap van een halve citroen en de geraspte schil ervan
1 rol bladerdeeg



Schil de appel met de Universele Fijnschiller en hak hem in stukjes met de Quick Chef III. Laat de boter smelten, op zacht vuur in een Chef Series Pan met het deksel op, en stoof er de appels, overgoten met het citroensap in tot ze zacht zijn. Mix de appel met de suiker, de kaneel, de rozijnen en de citroenrasp. Vul de deegflappen met 25 ml vulling Bestrijk ze met eigeel en strooi er de amandelschilfers over en druk deze even aan. Bak gedurende zo'n 20 min in een voorverwarmde oven op 180°C. Bestrooi de crousti's met een weinig poedersuiker.

Turkse zoete lekkernijen

100 g gehakte notenmengeling
1 soeplepel honing
1 handvol gedroogde abrikozen
1 soeplepel rozijntjes
1 handvol amandelschilfers
Een weinig poedersuiker
1 rol bladerdeeg
1 eigeel

Laat de abrikozen in een Mengkom 600 ml gedurende een uurtje zwellen in lauw water, samen met de rozijnen. Meng vervolgens alle ingrediënten (behalve de amandelschilfers) en vul hiermee de crousti's.

Bestrijk met het eigeel en bestrooi met de amandelschilfers. Bak gedurende 25 min in een voorverwarmde oven op 180°C en bestrooi met de poedersuiker.



Vanillecrousty's

Vanillepudding
1 rol blader- of kruimeldeeg
Poedersuiker of chocoladehagelslag

Vul de crousti's met vanillepudding en bak ze gedurende 20 min in een voorverwarmde oven op 180°C.

Bestrooi ze met wat poedersuiker of chocoladehagelslag.



Kriekenflappen

1 kleine pot krieken op siroop
Een weinig maïzena
75 g vanillesuiker
Een weinig kaneel in poeder
1 rol blader- of kruimeldeeg



Warm de krieken in siroop op in een Chef Series Steelpan, samen met de kaneel en de suiker, laat de siroop indikken met een weinig maïzena. Vul hiermee de crousti's en bak ze vervolgens gedurende zo'n 20 min in een voorverwarmde oven op 180°C.

Tip: u kan deze crousti's bestrijken met eigeel en er grove suikerkorrels over strooien..

Rubarber crousti's

2 kopjes rubarber in stukjes van 1 cm gesneden
1 kopje aardbeien (in 2 gesneden)
½ kop suiker
½ koffielepel boter
1 rol bladerdeeg
1 eigeel

De oven voorverwarmen op 180°C

Meng in de Mengkom 3.5 l de rubarber, de aardbeien en de suiker met een Siliconen Spatel. Laat de boter in een Chef Series pan smelten en stoof er (met het deksel op) het fruit in, tot het een compote geworden is. (gedurende zo'n 15 tot 20 min).

Vul daar de crousti's mee, bestrijk de bovenzijde met het eigeel en bak ze gedurende 20 min gaar in de oven.

Tip: heerlijk ovenwarm met een bolletje ijs.

