

## Oflevering 4 Lekker ite mei Reitse 2012

Tapas fan tsiis!

Tsiistaart \*

In hearlike taart fan koarstdaai  
mei raande tsiis, krûden en krokante spekjes  
frisse fjildslaad  
tomateslaad

\*\*\*

Tsiistruffels mei roggebreakrom \*

\*\*\*

Spyskes fan krûdetsiis mei selderij en appel \*

\*\*\*

Tsiisklets koppen

\*\*\*

Iepen tsiistosty fan sipel, tomaat en farske basilikum

\*) sjoch resepten

### Tsiistaart

6 à 7 plakjes koarstdaai

4 grutte aaien

3 desiliter slachrjemme

sâlt en piper

3 snijde bosksipeltsjes

250 gram raspe tsiis fan tsiisbourkerij de Stelp

100 gram útbakte spekblokjes

### Hoe't je it klearmeitsje:

Fetsje in foarm fan 24 sintimeter yn en beklai de foarm mei it koarstdaai.

Mei in foarke gatsjes yn it daai prikke.

Rasp yntusken de tsiis.

Snij it spek yn lytse stikjes en bak dy brún yn in koekepanne.

Doch de aaien yn in hege kom en ming it goed mei in klopper sadat it skommich wurdt en doch de raspe tsiis mei de rjemme derby. Meitsje it mingsel op smaak mei piper en sâlt en doch de fynsnijde bosksipeltsjes derby.

Skep it tsiis-aaimingsel yn de beklaiide foarm en strui de útbakte spekjes der boppe-op.

Set de taart yn de oven en lit dizze noch 40 oant 50 minuten by 180 graden C gearbakke.

De boppekant moat wat ljochtbrún wêze en stevich oanfiele.

Jo kinne de taart daliks ite mei lekkere tomatenslaad en frisse fjildslaad.

### Tip fan Reitse:

Wolle jo moaie puntsjes ha? Doch it dan sa:

Ofkuolje litte bûten de oven en dernei 4 oeren yn 'e kuolkast bekomme litte. Dan mei in kartelmes yn puntsjes snije. Noch 10 minuten yn in oven fan 180° C en daliks optsjinje.

### Tomatesalsa

4 tomaten sûnder skyl en pitsjes

¼ boskje farske basilikum

lyts fynsnien sipeltsje

2 dl ketsjup

Set in panne wetter op bring it wetter oan 'e soad.

Set ûnder yn de krún fan de tomaat in krúske en doch dat ek oan de oare kant fan de tomaat.

Doch de tomaat 15 sekonden yn hyt wetter en dêrnei gelyk yn kâld wetter dwaan.

De skyl fan de tomaat helje, de pitten derút en it fleis yn blokjes snije.

Meitsje de tomateblokjes op smaak mei sâlt en piper út 'e mole en doch der in lyts fynsnien sipeltsje troch. Snij de basilikum fyn en ming dit mei de tomaat en de ketsjup. Jo kinne der nei eigen smaak ek noch wat piper en sâlt bydwaan.

### **Tsiis truffels mei roggebrea**

Ien fan de bekendste stikjes bôle fan Fryslân is dochs wol roggebrea. Mei in sâlte hjerring of mei in goed stik tsiis. De lêste kombinaasje hat my der ta brocht om in soart truffel fan tsiis mei krommels roggebrea te meitsjen. Brea fan de echte bakker fansels! Bygelyks Bakkerij Bolhuis út Jobbegea. In goed adres foar de tsiis is tsiisbuorkerij de Stelp yn Aldeberkeap. It sjocht derút als in sûkeladetruffel, mar it is tsiis! Ek leuk om te presintearjen foar besite. Sukses fersekere!

### **Genôch foar 25 truffels:**

400 gram tige fyn raspe âlde tsiis

500 gram sêfte boerebûter

piper en sâlt út 'e mole

worcestersaus

1 pakje roggebrea

¼ boskje fynhakte peterseelje

### **Hoe't je it klearmeitsje:**

Set de oven oan en lit dizze foarferwaarmje op 50°C

Krij de sêfte boerebûter en doch dizze yn in kom. Slach de bûter mei in mikser hielendal wyt, ûngefear sa'n 10 minuten lang en doch dêrnei de fynraspe tsiis en de peterseelje yn de kom. Ried de tsiis en de peterseelje der goed trochhinne en meitsje dizze op smaak mei piper en sâlt út de mole. Krij in grutte skaal en doch de krêm yn de kom. Opstiivje yn de kuolkast, ûngefear 2 oeren.

Ferkrommelje it roggebrea en lis it op in bakplaat mei bakpapier.

Doch de krommels brea yn de oven en lit it 3 oeren droegje.

Ha jo noch in âld stikje roggebrea oer, mar it is ferdroege, dan kinne jo dat prima brûke foar dit gerocht!

Nei twa oeren it brea ôfkuolje litte en dêrnei mei in mes fynhakke of yn de keukenmaschine fyn draaie.

Krij no in lytse iisknipper en meitsje fan de kâlde tsiis krêmboltsjes en rôlje dizze troch de breakrommels.

Mei de hân (as in gehakbal rôlje) de krommels brea om de tsiiskrêm rôlje.

It sjocht derút as in truffel. Leuk foar besite of as Fryske tapas.

**Spyskes fan tsiis:**

Meitsje spyskes fan fenegryktsiis, nageltsiis, tomaat, gimber, drúfkes en in stikje appel.  
Stek de spyskes yn in heale reade koal.

Lekker ite!