

	<b>Brut Première Hervé Mathelin</b>	<b>Brut Tradition Breton Fils</b>	<b>Demi-sec Hervé Mathelin</b>	<b>Brut Reserve Herve Mathelin</b>	<b>Brut Reserve Mondet</b>
<b>Hapje</b>	Aardbeien met munt, op smaak gebracht met limoen	Groene appel met pure chocolade	Framboosjes op een bedje van mascarpone, dressing van balsamico	Rolletjes met gerookte kip en hazelnoot	Kleine salade van rucola en rivierkreeftjes
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klein bakje aardbeien</li> <li>• Paar blaadjes munt</li> <li>• Rasp van limoen, (of drupje limoensap), naar smaak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Granny Smith appel</li> <li>• Pure chocolade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Handje frambozen</li> <li>• Klein bakje mascarpone</li> <li>• Balsamico siroop</li> <li>• Poedersuiker (of andere suiker)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 wrap</li> <li>• Handje hazelnoten</li> <li>• Crème fraîche of kruidenkaas</li> <li>• Gerookte kip</li> <li>• Tijm</li> <li>• Peper (uit de molen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Handje rucola</li> <li>• ½ bakje rivierkreeftjes</li> <li>• Olijfolie</li> <li>• Peper (uit de molen)</li> <li>• Zonnebloempitten</li> </ul>
<b>Voorbereiden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de aardbeien in kleine stukjes</li> <li>• Snijd de munt goed klein</li> <li>• Meng de aardbeien, munt, en limoenrasp.</li> <li>• Laat de mix een half uurtje intrekken</li> <li>• Serveer in een glaasje of op een lepel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snij de appel in kleine blokjes (schillen mag, hoeft niet)</li> <li>• Rasp de chocolade er ruim overheen, en meng goed door.</li> <li>• Serveer in een bakje of op een lepel</li> <li>• <i>Alternatief: schil de appel en snij deze in partjes, smelt de chocolade en dip partjes appel in de gesmolten chocolade</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zoet de mascarpone met poedersuiker</li> <li>• Leg een quenelle van mascarpone op een schaal/lepel.</li> <li>• Maak een mooi lijntje balsamico siroop over de quenelle</li> <li>• Positioneer er 2 of drie framboosjes bij</li> <li>• Tip: probeer twee hapjes met een andere hoeveelheid suiker in de mascarpone.</li> <li>• <i>Alternatief: Zoete aardbeien met een toef slagroom</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkruiemel de hazelnoten</li> <li>• Snij de gerookte kip in dunne plakjes</li> <li>• Smeer de wrap in met een dun laagje crème fraîche</li> <li>• Strooi wat tijm over de crème fraîche en maal er wat peper overheen</li> <li>• Verdeel de kip en hazelnoot over de wrap en rol deze strak op.</li> <li>• Serveer in dunne plakjes met een cocktailprikker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de rucola lichtjes bij</li> <li>• Meng de rucola, de rivierkreeftjes, enkele drupjes olijfolie en pompoenpitten</li> <li>• Voeg peper naar smaak toe</li> <li>• <i>Alternatief: vervang de pijnboompitten door avocado en mango. Snij met de kaasschaaf 1 plakje mango per persoon af en rol deze op. Snij de rucola en een klein beetje avocado tot een tartaartje. Serveer op een schoteltje, het mangorolletje ernaast en enkele rivierkreeftjes bovenop.</i></li> </ul>