



## Feestelijke hapjes

Deze hapjes passen in het zoutbeperkt dieet.

### **Toastje met hüttenkäsespread (10 toastjes)**

#### *Ingrediënten*

10 toastjes

½ komkommer

¼ rode paprika

100 gram hüttenkäse

1 eetlepel citroensap

1 eetlepel verse of diepvriesbieslook  
peper naar smaak

#### *Bereidingswijze*

Snij de paprika in kleine blokjes.

Doe de Hüttenkäse in een schaal met 1 eetlepel citroensap en roer dit tot een stevig geheel.

Voeg hier de bieslook en paprika aan toe.

Maak op smaak met peper.

Besmeer de toastjes met de spread.



## **Frisse ham rolletjes (8 hapjes)**

### *Ingrediënten*

2 plakken ham of kipfilet met minder zout\* (liefst vierkant)

¼ bakje smearbare kruidenkaas met minder zout\*

⅛ komkommer

prikkertjes

### *Bereidingswijze*

Leg de vierkante plak ham of kipfilet op een snijplank.

Besmeer 1 zijde met een laagje kruidenkaas.

Snij een komkommer door midden en deze helft weer doormidden. Schraap met een theelepel de 'waterige pitjes' er uit en snij de komkommer in reepjes.

Leg een reepje komkommer op de roomkaas.

Rol de ham nu op en snij in 4 stukjes.

Steek er een prikkertje in.

\* minder zout = max. ½ g zout/100 gram



## **Toastje met eiersalade (10 toastjes)**

### *Ingrediënten*

10 toastjes  
3 eieren  
3 eetlepels fritessaus  
1 eetlepel bieslook (gesneden)  
1/8 theelepel paprikapoeder  
1/8 theelepel kerriepoeder  
peper naar smaak

### *Bereidingswijze*

Kook de eieren hard.  
Pel de eieren (liefst als ze afgekoeld zijn).  
Prak de eieren grof in een schaal.  
Voeg fritessaus, bieslook, paprikapoeder, kerriepoeder en peper toe.  
Serveer de eiersalade op een toastje.

Tip: gebruik de eiersalade als broodbeleg.