KIPS VEGA RECEPTEN

SNACK VAN KIPS VEGA PATÉ

met bietjes, framboos en chocolade

Aantal stuks: 10

Ingrediënten

1 Kips Vega Paté (op kamertemperatuur)

1 gekookte rode biet

1 eetlepel appelstroop

1 theelepel citroensap

2 eetlepels olijfolie

10 snack cups

10 frambozen

1 theelepel cacaopoeder

peper en zout

Bereiding

1. Snij de rode biet in kleine stukjes en doe dit in een kom.
2. Voeg appelstroop, citroensap en olijfolie toe.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Pureer het mengsel fijn met de staafmixer.
5. Doe het gepureerde mengsel in een spuitzak en spuit het in de snack cups.
6. Vul de cups met Kips Vega Paté.
7. Zet er een framboos op en bestrooi met cacaopoeder.

SNACK VAN KIPS VEGA PATÉ

met een chutney van paprika

Aantal stuks: 10

Ingrediënten

1 Kips Vega Paté (op kamertemperatuur)

2 paprika's

1 ui (fijngesneden)

½ rode peper (fijngesneden)

2 eetlepels bruine suiker

2 eetlepels rode wijnazijn

1 theelepel komijnzaad

2 eetlepels olijfolie

10 snack cups

Garnering: verse kruiden of noten

Bereiding

1. Rooster de paprika's in de oven. Haal het vel eraf en snij fijn.
2. Verwarm de olie in de pan.
3. Doe de ui erbij en laat dit 5 minuten bakken.
4. Voeg de suiker en komijn toe en laat 5 minuten karamelliseren.
5. Voeg de rode wijnazijn toe en laat 5 minuten koken.
6. Voeg de paprika toe en laat 25 minuten rustig koken.
7. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en laat het afkoelen.

Bereiding van de snacks

1. Vul de snack cups met een theelepel chutney.
2. Vul de snack cups met Kips Vega Paté.
3. Eventueel garneren met verse kruiden of noten.

Tip: natuurlijk kun je ook een kant-en-klare chutney kopen.

SNACK VAN KIPS VEGA PATÉ

met chutney van ananas

Aantal stuks: 10

Ingrediënten

1 Kips Vega Paté (op kamertemperatuur)

1 verse ananas

1 eetlepel verse gember (geraspt)

½ rode peper (fijngesneden)

½ theelepel kardemom

2 limoenen

1 ui (fijngesneden)

1 theelepel kerriepoeder

3 eetlepels bruine basterdsuiker

2 eetlepels olijfolie

10 snack cups

10 theelepels ananas-chutney

Bereiding

1. Schil de ananas en snij in kleine stukjes. Houdt 10 stuks apart als garnering.
2. Rasp de limoenen en pers het sap uit de limoenen.
3. Verhit de olie in de pan en voeg de ui, gember en peper hieraan toe.
4. Fruit dit mengsel ca. 5 minuten op een laag vuur.
5. Voeg de suiker toe. Roer goed tot het karamelliseert.
6. Voeg de ananas, limoenrasp en -sap, de kardemom en kerriepoeder toe.
7. Kook ongeveer 20 minuten op een laag vuur.
8. Laat dit het liefst 24 uur afkoelen. De chutney blijft weken goed in de koelkast.

Bereiding van de snacks

1. Vul de snack cups met een theelepel chutney.
2. Vul de snack cups met Kips Vega Paté.
3. Garneer met een stukje ananas en serveer.

Tip: natuurlijk kun je ook een kant-en-klare chutney kopen.

KIPS VEGA FILET AMERICAIN SNACK

met een chutney van ui

Aantal stuks: 8

Ingrediënten

½ Kips Vega Filet Americain

3 uien (fijngesneden)

3 eetlepels witte basterdsuiker

3 eetlepels olijfolie

4 eetlepels witte wijnazijn

8 snack cups

8 theelepels uienchutney

Garnering: Kruiden, ui, augurk en/of radijs

Bereiding van de uienchutney

1. Verwarm de olie in de pan.

2. Doe de ui erbij en laat dit 10 minuten bakken.

3. Voeg de suiker toe en laat het geheel 10 minuten karamelliseren.

4. Voeg dan de witte wijnazijn toe, breng op smaak met peper en zout en laat het 30 minuten rustig sudderen.

5. Pas op dat het niet aanbrandt, eventueel een beetje water toevoegen en vergeet de deksel niet!

Bereiding van de snacks

1. Vul de snack cups met een theelepel chutney

2. Vul de snack cups met Kips Vega Filet Americain.

3. Garneer met Kruiden, ui, augurk en/of radijs.

KIPS VEGA SNACKBALLETJES

met noten en Sweet Chili

Aantal stuks: 8

Ingrediënten

1 Kips Vega Paté

60 gram gehakte noten

8 theelepels Sweet Chili saus

Bereiding

1. Vorm 8 gelijke balletjes van de Kips Vega Paté.
2. Rol de balletjes door de gehakte noten.
3. Doe de Sweet Chili Saus in een klein bakje.
4. Leg de balletjes op een bord en serveer met de Sweet Chili Saus.

KIPS VEGA PATÉ

met kokos en kerriemayonaise

Aantal stuks: 8

Ingrediënten

1 Kips Vega Paté

40 gram geraspte kokos

1 eetlepel (vegan) mayonaise

1 theelepel kerriepoeder

1 theelepel gembernat

Bereiding

1. Rooster de kokos heel kort in een droge koekenpan.
2. Vorm 8 gelijke balletjes van de Kips Vega Paté.
3. Rol de balletjes door de kokos.
4. Roer de mayonaise, kerrie en gembernat door elkaar en doe het in een klein schaaltje.
5. Leg de balletjes op een bord en serveer met de kerriedip.

Tip: Je kunt de mayonaise ook vervangen door yoghurt of 50/50.

KIPS VEGA FILET AMERICAIN

met avocado

Aantal personen: 2

Ingrediënten

1 avocado

½ Kips Vega Filet Americain

1 eetlepel citroensap

2 eetlepels Sweet Chili saus

1 handje Tuinkers

1 eetlepel sesamzaadjes

Bereiding

1. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan.

2. Snij de avocado doormidden, haal de pit eruit en haal de schil eraf.

3. Besprenkel de helften met citroensap.

4. Zet een halve avocado's op een bord met de snijkant naar boven.

5. Spuit nu de Kips Vega Filet Americain daar waar de pit zat.

6. Bestrooi met de tuinkers en sesamzaadjes.

7. Serveer met de Sweet Chili Saus.

KIPS VEGA SNIJWORST

in een jasje

Aantal personen: 2

Ingrediënten

1 Kips Vega Snijworst

50 gram spinazie of Spitskool

1 rode paprika

1 schijf meloen

½ citroen

2 eetlepels olijfolie

Bietencress voor de garnering

1 theelepel grof zeezout

Bereiding

1. Kook de spinazie of kool heel kort en dompel meteen in ijskoud water.

2. Laat de spinazie of kool daarna uitlekken op keukenpapier.

3. Haal voorzichtig de verpakking van de Kips Vega Snijworst af.

4. Leg de spinazie of kool uit op een stuk plasticfolie (zodanig dat de worst erin gerold kan worden).

5. Rol het plastic nu strak om de worst en leg deze in de koelkast voor ca. 1 uur.

6. Bestrooi de schijf meloen met grof zeezout en leg deze ook in de koelkast voor ca. 1 uur.

7. Rooster de gehele paprika in de oven. Haal het vel eraf en verdeel in 2 gelijke delen.

8. Leg de twee halve paprika's op 2 borden.

9. Verdeel de schijf meloen in 4 gelijke delen en leg deze ook op de borden.

10. Maak het beetje sap wat is overgebleven van de meloen aan met citroensap en olijfolie.

11. Verdeel dit ook over de borden.

12. Leg als laatste de in plakken gesneden worst op de salade.

13. Garneer met de bietencress en serveer.

KIPS VEGA KLEINTJE SMEERWORST

met geroosterd brood

Aantal personen: 2

Ingrediënten

1 Kips Vega Kleintje Smeerworst

2 boterhammen

1 eetlepel bieslook (fijngesneden)

3 eetlepels olijfolie

Peper uit de molen

1 handje Trostomaatjes

1 handje Tuinkers

Bereiding

1. Snij de boterhammen in reepjes.
2. Bak de reepjes brood in 2 eetlepels olijfolie goudbruin.
3. Laat de reepjes brood afkoelen.
4. Meng de Kips Vega Kleintje Smeerworst met de bieslook.
5. Doe de Kips Vega Kleintje Smeerworst met Bieslook in een kommetje en giet er een flinke eetlepel olijfolie over.
6. Leg de reepjes brood op een mooi bord met het kommetje en de trostomaatjes.
7. Garneer met tuinkers.

KIPS VEGA FILET AMERICAIN

met libanees brood en maïssalade

Aantal personen: 2

Ingrediënten

½ Kips Vega Filet Americain

1 blikje maïs (uitgelekt)

2 Libanese platbroodjes

½ appel (fijngesneden)

1 theelepel kurkuma

2 eetlepels (vegan) mayonaise

Sap van 1 limoen

1 tomaat (in plakjes)

½ avocado (in stukjes gesneden)

Bereiding

1. Doe limoensap, kurkuma en mayonaise in een kom.
2. Roer goed totdat alles goed gemengd is.
3. Doe hierbij de maïs, appel en avocado en snij voorzichtig door elkaar.
4. Verwarm het Libanese brood in de oven.
5. Schep de salade op het brood.
6. Spuit hierop de Kips Vega Filet Americain.
7. Verdeel de tomaat erover.

KIPS VEGA FILET AMERICAIN

met paddenstoelen

Aantal personen: 2

Ingrediënten

½ Kips Vega Filet Americain

2 sneetjes desembrood

1 bakje champignons (gesneden)

1 teentje knoflook (fijn gesneden)

2 eetlepels bieslook

1 eetlepels Kikkoman sojasaus

3 eetlepels olijfolie

peper uit de molen

Bereiding

1. Verwarm 1 eetlepel olijfolie in de pan.

2. Bak de sneetjes desembrood goudbruin.

3. Bak vervolgens de knoflook in de rest van de olie.

4. Voeg de champignons toe en bak ze op laag vuur.

5. Voeg na 2 minuten de sojasaus toe en breng op smaak met een beetje peper.

6. Verdeel de champignons over 2 borden.

7. Spuit of smeer de Kips Vega Filet Americain op de sneetjes desembrood.

8. Serveer de sneetjes desembrood met Kips Vega Filet Americain op de champignons en bestrooi met de bieslook.

KIPS VEGA PATÉ

op een pizzabodem met groente

Aantal personen: 2

Ingrediënten

1 Kips Vega Paté

2 kleine pizzabodems of Mexicaanse tortilla's

3 tomaten

Sap van 1 citroen + de rasp van een halve citroen

½ teentje knoflook (fijngesneden)

1 lente-ui

½ Spaanse peper

4 eetlepels olijfolie

15 olijven

3 champignons

5 cm gekookte winterwortel

½ Jalapeñopeper

1 radijs

Bereiding

1. Snij 2 tomaten, de lente ui en Spaanse peper fijn.

2. Meng de gesneden tomaten, lente ui, spaanse peper, knoflook, citroensap, citroensap en 4 eetlepels olijfolie door elkaar.

3. Doe het mengsel in een bakje.

4. Bak de bodems krokant in de oven.

5. Snij plakjes van de wortel, tomaat, champignons, radijs en Jalapeñopeper.

6. Besmeer de afgekoelde bodems met de Kips Vega Paté en beleg met de gesneden groente.

7. Serveer met de eigen gemaakte salsa.

KIPS VEGA FILET AMERICAIN

met courgette en geitenkaas

Aantal personen: 2

Ingrediënten

½ Kips Vega Filet Americain

1 courgette

1 bakje geitenkaas

1 eetlepel witte wijnazijn

3 eetlepels olijfolie

1 eetlepel gesneden olijven

1 eetlepel gesneden kappertjes

1 eetlepel lente-ui (fijngesneden)

Zeezout en peper

Bereiding

1. Snij de courgette in dunne plakken in de lengte.

2. Bak 2 plakken courgette in 1 eetlepel olijfolie.

3. Laat de 2 plakken courgette afkoelen.

4. Bestrooi de overige plakken met zeezout en laat ze een uurtje staan.

5. Leg de gebakken plakken courgette op 2 borden en spuit hierop de Kips Vega Filet Americain.

6. Rol de andere plakken gezouten courgette op en zet ze op het bord en spuit hierop de geitenkaas.

7. Doe de overige olijfolie, witte wijnazijn, kappertjes, olijven en lente-ui in een kom en roer goed door.

8. Verdeel het mengsel over de borden en serveer.