

High Tea

met Gommans De Echte Bakker

Wij hebben leuke producten in het assortiment die helemaal passen binnen uw High Tea. Kijk op www.versbrood.nl voor het assortiment of om te bestellen. Tevens enkele lekkere recepten te downloaden.

Wil je eens iets leuks organiseren voor familie en of vrienden, organiseer dan eens een high tea.

Bij high tea worden traditioneel veel lekkere hapjes geserveerd, zodat het de avondmaaltijd kan vervangen.

Traditie

De Engelsen kennen een lange traditie van theedrinken. Zo kennen ze de Afternoon tea en de High tea. Ze worden allebei in de tweede helft van de middag geserveerd. Bij Afternoon tea krijg je thee met een uitgebreide verzameling van b.v. scones, cake, fruit, bonbons en andere zoetigheden. High tea is uitgebreider en hierbij worden naast zoete ook hartige gerechten geserveerd. De High tea is vaak zo uitgebreid dat het de avondmaaltijd vervangt.

Wat heb je ervoor nodig?

De theepot is eigenlijk het middelpunt van de high tea. Het hoeft natuurlijk geen tuttige theepot te zijn. Daarnaast wat kopjes, voldoende dessertbordjes, glazen, bestek en leuke servetten. Het makkelijkste is om het presenteren in de vorm van een buffet. Het is natuurlijk heel leuk om het bij goed weer buiten te doen. De meeste hapjes en drankjes kun je van te voren bereiden en klaarzetten.

Andere dranken

Je hoeft je natuurlijk niet tot thee te beperken. Je kunt ook koffie vruchtensappen, frisdrank, bier en wijn naar eigen idee toevoegen.

Drie gangen

Een traditionele High tea bestaat uit drie gangen:

- sandwiches en hartige hapjes
- Mini broodjes met jam en room
- cake, koekjes en bonbons

Kijk voor onze High Tea suggesties op www.versbrood.nl



Gommans
De Echte Bakker
www.versbrood.nl

Onze High Tea suggesties



Mini Saucijzen 4 st



Cupcake Blueberry



Mini tompouce 4 st



Cupcake Caramel



Petit Glacé



Cupcake Chocolate



Slagroom soesjes



Cupcake Strawberry



Mini Kwarkbolletje



Cupcake Vanilla

Overige suggesties: Bon bons top tien, Mini croissantje, Mediteraans plukbrood, mini gesorteerde broodjes



Gommans
De Echte Bakker
www.versbrood.nl

Sandwiches bewaren

Je kunt de sandwiches best een paar uur van te voren maken. Pak ze per stuk in in plastic folie en bewaar ze in de koelkast of in een koelbox.

Sandwiches (met zalm)

- 8 sneetjes wit-casinobrood of bruin brood
- 4 eetlepels (olijf)mayonaise
- 1 pakje gerookte zalm (plakken, 100 g)
- 1/2 zakje veldslamelange (a 100 g)
- 1 kuipje vispaté zalm met citroen (125 g)
- 8 zwarte olijven zonder pit
- 8 romaatjes (bakje a 200 g)
- 4 eetlepels tuinkruiden -sladressing (fles a 400 g)

Bereiding: korsten van brood snijden. Sneetjes brood lichtbruin roosteren. Van brood 4 sneetjes met 2 el mayonaise besmeren en 2 met zalmplakken beleggen. Afdekken met 2 sneetjes besmeerd brood. Broodstapeltjes besmeren met rest van mayonaise en met wat veldsla beleggen. Afdekken met 2 sneetjes brood. Broodstapeltjes besmeren met vispaté en afdekken met laatste 2 sneetjes brood. Broodstapeltjes 2 keer diagonaal doormidden snijden zodat per broodstapel 4 driehoekjes ontstaan. Aan satéprikker achtereenvolgens olijf, tomaatje en driehoekje brood prikken.

Komkommer sandwich

- 1 komkommer
- 2 tomaten
- 4 el roomkaas
- zout
- 1 el azijn
- dragon
- kervel of waterkers (naar keuze)
- volkorenbrood 12 sneden

Maak de komkommer schoon en snijd hem in dunne plakjes. Besprenkelen met azijn en 1 uur laten rusten. Uit laten lekken. Snij de tomaat in dunne plakken. Vermeng roomkaas met dragon en kervel. Besmeer de boterhammen met het roomkaasmengsel. Verdeel op de helft van het brood de komkommer, tomaat. Afdekken met de rest van het brood. De korsten eraf snijden en diagonaal snijden. Evt. garneren met waterkers.



Kip kerrie sandwich

2 gekookte hele kipfilets
50 g gehakte walnoten
4 stelen selderij
zout
3 el mayonaise
kerriepoeder
boter
16 sneetjes brood naar keuze

Snij de kipfilets in kneine blokjes. Was de selderijstelen en snijd ze in stukjes. Vermeng kip, selderij en walnoten. Vermeng 3 el mayonaise met kerriepoeder. Roer het door het kimpengsel. Beboter de sneden brood. Bedek de helft van het brood met het kimpengsel. Leg de rest van het brood erop snijd ze diagonaal door midden.



Gommans
De Echte Bakker
www.versbrood.nl

Peer walnoot sandwiches

- 1 bakje roomkaas
- blauwschimmelkaas, verkruimeld
- 100 g gehakte walnoten
- 1 blik peren op sap (uitgelekt) of verse peer naar keuze
- plakken ham
- brood, croissants of bagels

Vermeng de roomkaas met de blauwschimmelkaas en walnoten. Besmeer de helft van het brood met het mengsel. Leeg daarop een plak ham en schijven peer. Dek het af met de andere helft van het brood.



Scones

Scones zijn onmisbaar bij een High Tea.

Hier volgt het recept voor ongeveer 10 tot 12 stuks:

- Ingrediënten:
 - 300 gr. zelfrijzend bakmeel
 - 75 gr. boter
 - 1 ei
 - 25 gr basterdsuiker
 - 1 zakje vanillesuiker
 - 125 ml. melk
 - 1 afgestreken tl. bakpoeder
 - snufje zout
 - aardbeienjam of frambozenjam
 - slagroom

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 240 C.
- Zeef en meng het bakmeel, suiker, vanillesuiker, bakpoeder en zout.
- Snijd de boter in blokjes en meng ze met het meelmengsel en kneed het met de melk tot een zacht deel
- Rol het uit tot een dikte van 1,5 cm.
- Gebruik een beker of kopje van ongeveer 5 cm doorsnede om vormen uit te steken.
- Bestrijk ze met een losgeklopt ei.
- Leg ze op een ingevette bakplaat
- Bak ze in 10 minuten lichtbruin en gaar (240 graden)
- Snij ze als ze afgekoeld zijn door de midden en beleg ze met jam en slagroom.