



**Bespaar...** en ontdek wat je zoal kan doen met de restjes uit de (koel)kast.; klassieke of exotische recepten, alles word mogelijk met behulp van onze...

## QUICK BITE

Tupperware®

### Regina Dumplings

1 tomaat  
1 plak ham  
Enkele champignons  
25 g geraspte kaas (liefst emmentaler)  
1 rol bladerdeeg of 5 plakjes bladerdeeg

Schil de tomaat en ontdoe hem van de pitjes. Hak alle ingrediënten fijn in de Quick Chef III. Vul de deegflappen in de Quick Bite met 25 ml vulling.

Bak gedurende zo'n 20 min in een voorverwarmde oven op 180°C.

**Tip:** Voor een hawaïaanse variant vervang je de champignons door ananas.



### Flappen gevuld met hartig schapenvlees

150 g gehakt schapenvlees  
2 knoflookteentjes  
1 ei  
1 ui  
50 g Parmezaanse kaas  
Peper, zout, paprika, chilipeper, koriander  
Fijngehakt bieslook  
½ Rode paprika  
1 rol bladerdeeg of 5 plakjes bladerdeeg

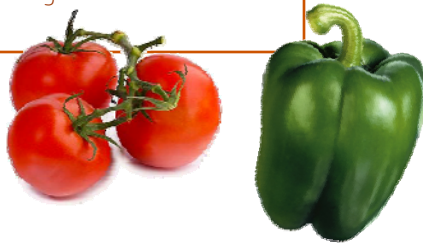
Snijd de rode paprika, de ui en de knoflookteentjes in kleine stukjes en leg ze vervolgens in de Mixerkom. Voeg er het ei, de kruiden en de parmezaanse kaas alsook het gehakt, meng en vul met deze bereiding de de flappen in de Quick Bite.

Laat ze gedurende 30 min bakken in een voorverwarmde oven op 180°C.



## Tonijnflappen

2 rollen bladerdeeg of 10 plakjes bladerdeeg  
1 theelepeltje olijfolie  
1 blik tonijn  
3 tomaten  
1 groene paprika  
1 ei  
1 kleine ui  
1 knoflookteentje  
Peper, zout



Laat de oven voorverwarmen op 180°C. Snijd en ontpit de paprika. Hak de uien de knoflook in de Mini Quick Chef. Laat ze zacht stoven in een pan. Snij ondertussen de tomaten doormidden en ontdoe ze van de pitjes, hak ze nadien in stukjes in de Quick Chef III. Voeg ze dan toe aan de paprika-uis mengeling en laat nog even stoven. Laat de tonijn uitlekken en voeg deze op het laatst eveneens toe aan de groentemengeling. Rol het bladerdeeg uit en snijd er de cirkeltjes deeg uit met de Quick Bite, vul deze dan met de tonijn-groentemengeling. Maak een kleine inkeping op de bovenzijde van de flappen.

Bak de tonijnflappen gedurende 35 min in de oven. U kan ze warm of koud opeten met een slaatje bij.

## Indonesische hapjes

1 eetlepel pindakaas  
1 eetlepel bouillon  
1 eetlepel arachide olie  
1 zakje groentemix voor wok  
Een beetje kip of varkenvlees in kleine blokjes gesneden  
Peper, zout en paprika om het vlees op smaak te brengen  
1 rol bladerdeeg of 5 plakjes bladerdeeg

Het vlees samen met de groentemix en de eetlepel olie gaarbakken in een pan. Voeg er dan 1 eetlepel pindakaas aan toe aangelengd met een beetje bouillon en laat inkoken. Vul hiermee uw flappen en bak ze gedurende 25 min in een voorverwarmde oven op 180°C.



**Tip:** u kan het deeg met sesamzaadjes bestrooien, dat maakt het receptje helemaal af!

## Griekse verrassingspakjes

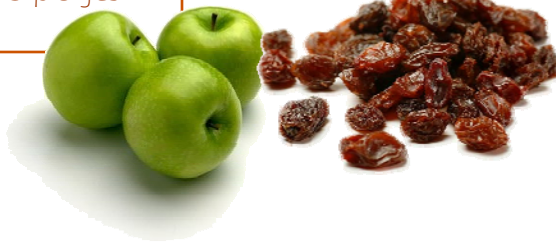
150 g champignons  
1 fijngesnipperde ui  
1 teentje knoflook  
1 theelepeltje tomatenpuree  
4 zwarte olijven in stukjes gehakt  
75 g feta, in stukjes gesneden  
1 rol bladerdeeg of 5 plakjes bladerdeeg



Stoof de champignons samen met de ui en de knoflook gaar in een pan en voeg er dan de olijven en de tomatenpuree aan toe om te eindigen met de feta. Vorm cirkeltjes deeg met de Quick Bite en vul ze met deze bereiding. Bak ze vervolgens gedurende 25 min in een voorverwarmde oven op 180°C.

## Oosterse Appelflappen

1 appel  
10 ml suiker  
1 eigeel  
30 ml rozijnen  
Kaneelpoeder  
Poedersuiker  
1 tjelepel boter  
Amandelschilfers  
Sap van een halve citroen en  
de geraspte schil ervan  
1 rol bladerdeeg of 5 plakjes  
bladerdeeg



Schil de appel met de Universele Dunschiller en hak hem in stukjes met de Quick Chef III. Laat de boter smelten, op zacht vuur in een pan met het deksel op, en stook er de appels, overgoten met het citroensap in tot ze zacht zijn.

Mix de appel met de suiker, de kaneel, de rozijnen en de citroenrasp. Vul de deegflappen met 25 ml vulling. Bestrijk ze met eigeel en strooi er de amandelschilfers over en druk deze even aan. Bak gedurende zo'n 20 min in een voorverwarmde oven op 180°C.

Bestrooi de flappen met een beetje poedersuiker.

## Turkse zoete lekkernijen

100 g gehakte notenmengeling  
1 eetlepel honing  
1 handvol gedroogde abrikozen  
1 eetlepel rozijntjes  
1 handvol amandelschilfers  
Een beetje poedersuiker  
1 rol bladerdeeg of 5 plakjes  
bladerdeeg  
1 eigeel



Laat de abrikozen in de Mini Mixerkom gedurende een uurtje zwellen in lauw water, samen met de rozijnen. Meng vervolgens alle ingredienten (behalve de amandelschilfers) en vul hiermee de flappen.

Bestrijk met het eigeel en bestrooi met de amandelschilfers. Bak gedurende 25 min in een voorverwarmde oven op 180°C en bestrooi met de poedersuiker.