# Matsetoastjes

Op een of andere manier blinkt de Pesachkeuken uit in zoetigheid. De visite krijgt matsetaart, amandelcake, krimsel of gremzelisj voorgeschoteld. Hartige traktaties behoren niet tot de traditionele Pesachkost, dus moeten we zelf wat verzinnen.

Een goed uitgangspunt zijn de zogenaamde 'Matze Toastjes' van Hollandia. Dat zijn matses ter grootte van een rolletje plakband. Zo lief en aandoenlijk, dat ze zelfs na een week matseterreur nog bekoorlijk ogen. In één doosje à 2,25 euro zit omgerekend niet meer dan een drietal grote matses, maar probeer die maar eens in leuk ogende toastjes te breken.

U kunt de miniatuurmatses beleggen met bewezen succesnummers als eiersalade of gerookte zalm, maar probeer het eens met een originelere topping. Ik doe u een paar suggesties. Pesach sameach. ■

JIGAL KRANT

## Aspergepesto

- 200 g groene miniasperges ('aspergetips')
- 60 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 kleine teen knoflook, geperst
- 2 el pijnboompitjes, licht geroosterd
- 1 tl vers citroensap
- 1 doosje kwarteleitjes

- Breng in een grote pan een laagje water aan de kook. Leg de asperges in een zeef en plaats die boven het kokende water. Leg een deksel op de pan, draai het vuur laag en stoom ze in 4-5 minuten beetgaar. Laat goed uitwasemen. Pureer de afgekoelde asperges met de Parmezaanse kaas, knoflook en pijnboompitjes tot een grove moes. Breng op smaak met citroensap, versgemalen zwarte peper en zout. Kook de kwarteleitjes in 2,5 minuut zacht. Besmeer de toastjes met de pesto en garneer met een half kwarteleitje.

## Aardappel-knoflookspread

- 1 bol knoflook
- 400 g kruimige aardappels
- 40 g boter, in stukjes
- walnoten, licht geroosterd en grof gehakt

- Verwarm de oven voor op 190 graden. Snijd de onderkant van de bol knoflook af en besmeer de tenen met olijfolie. Verpak de knoflook in aluminiumfolie. Pof 30-40 minuten in de oven. De knoflook is perfect als hij glazig, maar niet bruin is en loskomt van de schil. Schil de aardappels en snijd in gelijke stukken. Kook in 20 minuten gaar en giet af. Verhit een koekenpan op laag vuur en laat hierin de aardappels 2 minuten goed uitwasemen. Druk de aardappelen door een aardappelpers en plaats de puree terug in de hete pan. Voeg de boter toe en naar smaak 2-5 geprakte knoflooktenen. Breng verder op smaak met versgemalen peper en zout. Serveer met de walnoten als topping.

## Avocado met aardbeiendressing

- 2 rijpe avocado's
- snufje chilivlokken (uit de molen)
- 8 rijpe aardbeien
- 4 takjes munt
- 1 tl rode wijnazijn
- 1 el olijfolie

- Prak het vruchtvlees van de avocado's en breng op smaak met chili, versgemalen peper en zout. Pureer de aardbeien, muntblaadjes, wijnazijn en olijfolie en breng op smaak met een snuf zout. Besmeer de toastjes met avocado en garneer met een dot aardbeiendressing.



NIW7928_recept.indd 1 16-04-19 14:49