

EEN SELECTIE VAN THEESANDWICHES

(De officiële Bridgerton Bijbel voor feesten en partijen)

Voor 16 stuks per recept

KOMKOMMER EN RADIJS MET GEKLOPTE CHAAT MASALA-BOTER

110 g ongezouten geklopte boter, op kamertemperatuur
1 el chaat masala, plus extra naar smaak (eventueel te vervangen door garam masala)
zout
8 dunne sneden volkoren casinobrood, korsten verwijderd
2 grote Perzische komkommers (ongeveer 170 g), in heel dunne plakjes gesneden (te vervangen door snackkommers)
6 radijsjes (ongeveer 170 g), in heel dunne plakjes gesneden

KIPKERRIESALADE

2 kipfilets met bot en vel (ongeveer 680 g)
1. tl ongeraffineerde virgin kokosolie
zout en versgemalen zwarte peper
80 g mayonaise
80 g volle, dikke Indiase yoghurt (zie noot van de kok, pag. 77)
3 el pittige of hete mangochutney
1 el plus 1 tl Madraskerriepoeder
65 g fijngesneden selderij
25 g gesneden lente-uien
35 g grofgehakte geroosterde gezouten cashewnoten
80 g kleine pitloze rode druiven, in vieren
16 dunne sneden vruchtennotenbrood (of vervang door dunesneden brioche), korsten verwijderd

GEROOKTE ZALM MET KORIANDERPINDACHUTNEY

30 g ongebrande doppinda's
1 grote bos koriander (ca. 75 g), de harde onderste stengels verwijderd en de bladeren en zachte stengels grofgehakt
1 teen knoflook, fijngeraspt
1 groene bird eye chili, dunesneden
2 el vers sap van een limoen, plus extra naar smaak
2 el water, plus extra indien nodig
mepunt suiker (optioneel)
zout
16 dunne sneden wit of tarwe casinobrood, korsten verwijderd
115 g geklopte roomkaas
225 g gerookte zalm

Met elk jaar dat voorbijgaat, wordt de tijd tussen de lunch en het diner steeds groter in de gezelligste huizen van de *ton*. Vooral op de avond van een bal heeft een dame geluk als ze vóór één uur 's nachts van haar laatste maaltijd geniet. Om deze reden geniet Kate Bridgerton 's middags altijd van verschillende theesandwiches zodat ze het volhoudt tot het avondeten – wanneer dat ook is.

👉 VOOR DE KOMKOMMER EN RADIJS MET GEKLOPTE

CHAAT MASALA-BOTER: Meng in een grote kom de geklopte boter en chaat masala en roer tot alles goed gemengd en glad is. Breng op smaak met meer chaat masala en/of zout. Verdeel een volle eetlepel boter op een snee brood en leg er afwisselend en overlappend plakjes komkommer en radijs bovenop. Gebruik een gekarteld mes om elke 'opengeklapte' sandwich diagonaal doormidden te snijden. Breng over naar een schaal en serveer.

👉 VOOR DE KIPKERRIESALADE: Verwarm de oven voor op 190 °C.

👉 Leg de kipfilets op een bakplaat, wrijf het vel in met kokosolie en bestrooi rijkelijk met zout en peper. Rooster tot een vleesthermometer, die je in het dikste deel van een van de kipfilets steekt, een kerntemperatuur van 75 °C registreert, ongeveer 30 minuten. Leg de kipfilets op een snijplank en laat afkoelen tot ze warm maar niet meer gloeiend heet zijn, ongeveer 30 minuten. Verwijder het vel en de botten en snijd het vlees in fijne blokjes. Doe de kip in een kom en zet hem in de koelkast tot hij volledig is afgekoeld. Als alternatief kun je 450 gram in blokjes gesneden, voorgedroogde kip gebruiken.

▣ Meng in een middelgrote kom de mayonaise, yoghurt, mangochutney en kerriepoeder. Klop met een garde door elkaar en roer dan de afgekoelde kip, selderij, lente-uien en cashewnoten erdoor. Spatel voorzichtig de druiven erdoor en breng op smaak met extra zout en peper. Verdeel de kipsalade over acht sneden brood. Spreid de kipsalade uit zodat het brood volledig bedekt is en leg er acht extra sneden brood bovenop. Gebruik een gekarteld mes om elke sandwich diagonaal doormidden of in vieren te snijden. Breng over naar een schaal en serveer.

▣ **VOOR DE GEROOKTE ZALM MET KORIANDER-PINDACHUTNEY:**

Rooster in een kleine koekenpan op middelmatig vuur de pinda's licht tot ze bruin zijn, gedurende 6 tot 8 minuten, terwijl je de koekenpan af en toe schudt. Breng over naar een kleine kom en laat volledig afkoelen.

▣ Meng in een blender de afgekoelde pinda's, koriander, knoflook, chili, suiker (indien gebruikt), het sap van een limoen, water en een flinke mespunt zout. Mix tot een gladde massa, stop en roer de ingrediënten zo nu en dan goed door. De chutney wordt dik, maar je kunt een klein scheutje water toevoegen om de blender in beweging te houden. Breng over naar een kleine kom en breng indien gewenst op smaak met meer zout en sap van een limoen.

▣ Snijd elke snee brood doormidden, zodat er twee rechthoeken ontstaan. Verdeel een halve eetlepel geklopte roomkaas over een van de sneden brood en roer 1 theelepel chutney door de roomkaas. Leg er een laag gerookte zalm (ongeveer 15 gram) bovenop en bedek met een tweede snee brood. Herhaal dit om in totaal zestien theesandwiches te maken. Breng over naar een schaal en serveer. Bewaar de eventueel overgebleven koriander-pindachutney in een luchtdichte verpakking in de koelkast gedurende maximaal 5 dagen.

Kate:

Kan ik u een verfrissing aanbieden, mijnheer...

Mijnheer Brookes:

Brookes. Alleen als u erop staat. Ik bedoel, het zou onbeleefd zijn om te weigeren. Thee, drie eetlepels suiker en misschien ook wat sandwiches. Bedankt.