

Naam	CD	Liedje	Herkomst
Sipho Mabuse	Jive Soweto	Jive Soweto	Zuid Afrika

Tomaat gevuld met ei dit hapje is nog een engelse erfenis

- 6 tomaten
- 6 henne eieren of kwarteleitjes ligt aan de tomaten
- 1 eetl azijn
- 6 plakjes spek
- 2 eetl verse peterselie
- 250 ml vers wit of bruin broodkruim
- peper en zout
- arachideolie

Snijd de bovenkanten van de tomaten en hol ze uit, strooi peper en zout in de holte en laat ze uit lekken. Kook de eieren met een snufje zout en de azijn, breng ze aan de kook en laat ze 1 min. koken, draai het vuur uit en laat ze 3 min. staan. Laat de eieren schrikken en pel ze. Bak het spek uit haal het van het vuur en doe het broodkruim en de peterselie erbij. Vul de tomaten met de eieren en het broodmengsel, besprenkel met arachideolie en bak ze nog 15 min. in de oven.

Linda Rondstadt	Canciones di mi padre	Corrido de Cananea	Mexicaans vaderskant
-----------------	-----------------------	--------------------	----------------------

Gevulde rosbiefrolletjes

- 1 courgette
- 1 avocado
- 1/2 ui
- 1 teentje knoflook
- 1/2 thl chilipoeder
- 2 eetl zonnebloemolie
- 1 eetl azijn
- zout en peper
- 16 niet al te dunne plakken gebraden rosbief
- 2 hard gekookte eieren

Pureer de courgette, avocado, ui en knoflook in de blender en vermeng de puree met de chilipoeder, olie, azijn en de peper en zout naar smaak. Verdeel de puree over de plakjes rosbief en rol ze op, leg ze op een schaal en garneer het gerecht met de plakjes ei.

Naam	CD	Liedje	Land van Herkomst
Zugero	SpiritoDiVino	Cosi Celeste	Italiè

Frittata

6 eieren
 1 ui
 2 teentje knoflook
 1 kleine courgette
 1 rode paprika
 peper en zout
 1 eetl verse oregano
 2 eetl verse peterselie
 100 gram parmezaanse kaas
 boter

Courgette, ui en paprika klein snijden en licht bakken in de boter. De eieren klutsen met de uitgeperste knoflook, kaas, peterselie en zout en peper. Over de groenten schenken, hebt u een pan die in de oven kan, dan bij 175 graden in de oven gaar laten worden (dit voorkomt aanbranden van de bodem). Strooi de verse oregano erover en dan in puntjes snijden.

Khaled	Khaled	El Arbi	Marokko
--------	--------	---------	---------

Brick met ei

4 brickvellen
 4 eieren
 1 dl olijfolie
 1 kleine ui
 2 eetl verse peterselie
 1 citroen
 peper en zout

Ui fijn snijden, de ui en peterselie en in een beetje zout water koken, laten uitlekken en kruiden met de peper. Warm de olie op en leg de brickvellen 1 voor 1 op een bord. Leg in het midden van elk vel een beetje van de vulling en breek er een rauw ei over. Vouw het vel voorzichtig om, laat de brick vanaf het bord in de olie glijden. Even omdraaien zodat de andere kant ook goudgeel kleurt. Warm opdienen met schijfjes citroen.