

ELIZE VAN STEEN
@DELI-ZABETH

VAN DE PLANK

Feeestelijke grazing boards voor elk moment van de dag



Voorwoord

7

Ontbijt- & brunchboards

18

Borrelboards

56

Dinerboards

142

Dessertboards

174

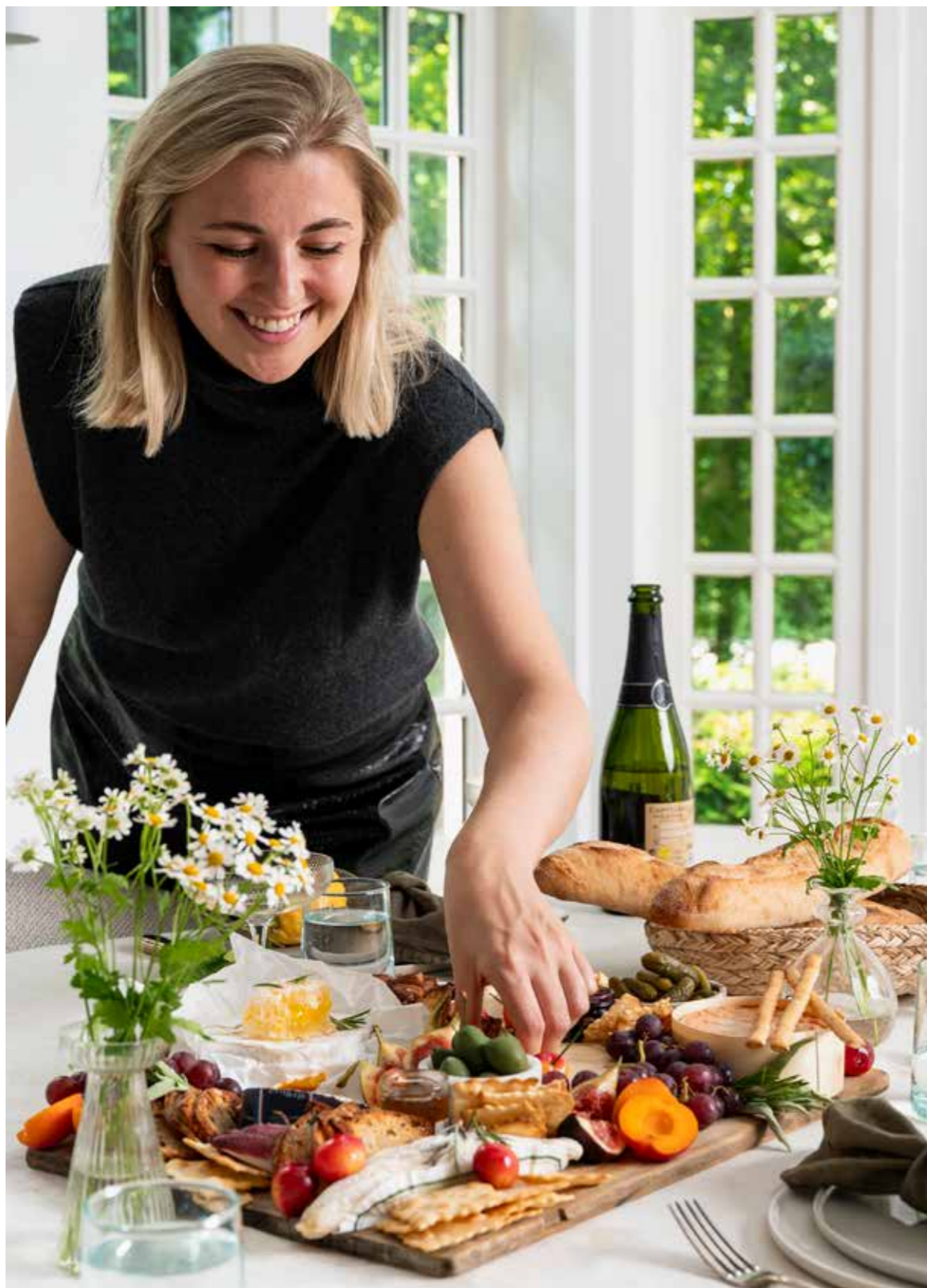
Dankwoord

192

Register

194

INHOUDE



VOORWOORD

Eten staat voor mij gelijk aan gezelligheid. Een tafel vol met vrienden of familie, goede gesprekken, een lekker glas wijn en natuurlijk heerlijk eten in het midden van de tafel om samen te delen. Iets waar ik ontzettend van kan genieten en wat me alles waard is!

Na het behalen van mijn universitair diploma bedrijfskunde besloot ik mijn echte passie te volgen en ging ik naar de Ballymaloe Cookery School in Ierland: een school die ik speciaal koos vanwege de focus op seizoensgebonden, lokaal geproduceerde en kwalitatief hoogwaardige producten, wat volgens mij de belangrijkste aspecten van koken zijn. Deze idyllische school is onderdeel van een enorme boerderij waar ze alles zelf verbouwen. Van 15 verschillende soorten munt tot mais, aardbeien, artisjokken en zo kan ik nog wel even doorgaan, alles wat er op dat moment in het seizoen groeide. Ook was er een kippenschuur waar de eitjes vandaan kwamen (en de kippen werden weer gevoerd met de etensresten uit de keuken), jersey-koeien in de weilanden voor de melk, yoghurt en room, een zuurdesem-broodschoor, fermentatieschoor en noem maar op! De droom voor elke foodlover. De ochtenden bestonden uit kooklessen en de middagen uit demon-

stratielessen. In Ierland realiseerde ik me dat mijn toekomst met *food* te maken moest hebben. Terug in Nederland had ik een ontzettend leuk leven opgebouwd: ik woonde met vriendinnen in hartje Amsterdam en werkte als foodconceptontwikkelaar bij een groot bedrijf.

Maar een aantal jaar geleden gebeurde er iets waardoor alles op zijn kop kwam te staan. Ik kreeg een verkeersongeluk met hersenletsel tot gevolg, waardoor mijn leven in één klap compleet stil kwam te liggen. In de periode na het ongeluk kon ik heel weinig – het was een tijd van veel thuiszitten (en daar ben ik eigenlijk helemaal niet goed in). Om de tijd door te komen deed ik wat wél lukte: ik ben begonnen met recepten delen op mijn Instagramaccount, @deli_zabeth. Dat vond ik ontzettend leuk om te doen, al miste ik de avonden met vrienden en familie rond de tafel vreselijk. Dat was helaas te druk en kon mijn hoofd nog niet aan.

Na vier jaar thuiszitten begon ik langzaam maar zeker mijn leven een beetje terug te krijgen en wilde ik ook weer gaan opbouwen met werken. Een groot bedrijf hoefde van mij niet meer zo; ik wilde liever iets kleiner voor mezelf beginnen. Dat het met eten te maken moest hebben bleef een gegeven



roomkaas met
verse bieslook ↘

↙ ingelegde
rode ui

↘ pastrami

eiersalade ↗

GO BIG OR GO HOME BAGEL BOARD

Bagels worden steeds populairder en dat is niet voor niets – doordat ze eerst worden gekookt en daarna pas in de oven worden gebakken, hebben ze een heerlijk zachte binnenkant en een knapperige buitenkant. Dat maakt ze alom geliefd! Mijn favoriete beleg? Goede pastrami, mosterdmayonaise en augurk. Al mag je me voor een klassieker met gerookte zalm ook wakker maken! Bij de tips geef ik wat ideeën voor lekkere combinaties, maar wees vooral creatief: er zijn oneindig veel mogelijkheden om je bagel te beleggen.

Tip

Dé beste bagelcombi's zijn:

- Roomkaas, gerookte zalm, komkommer, little gem, dille en kapperappeltjes
- Mosterdmayonaise, pastrami en augurk
- Avocado, tomaat en ingelegde rode ui
- Eiersalade, little gem en dille

Opbouw board

Voor 10 personen
Bereidingstijd: 25 minuten opbouw board + 35 minuten voor de ingelegde rode ui + 15 minuten voor de eiersalade

OPTIONEEL: VEGETARISCH

INGREDIËNTEN

- 1 portie ingelegde rode ui (zie blz. 36)
- 1 portie eiersalade (zie blz. 36)
- 15 g bieslook
- 200 g roomkaas
- 200 g gerookte zalm
- ca. 100 g kapperappeltjes (uitgelekt gewicht)
- 200 g pastrami
- 4 el mosterdmayonaise
- 10-15 bagels
- 1 avocado, in partjes
- 500 g (gekleurde) tomaten, in plakjes
- 1 komkommer, in plakjes
- 1 kropje little gem, blaadjes losgehaald
- 15 g verse dille
- 120 g cornichons

BENODIGDHEDEN

houten plank van 35 x 65 cm,
4 kleine kommen, 2 platte schaaljes

1. Bereid de ingelegde rode ui en eiersalade volgens de recepten op bladzijde 36.

2. Snijd 5 gram van de bieslook fijn. Meng de roomkaas en fijngesneden bieslook in een kommetje. Leg de gerookte zalm, kapperappeltjes en pastrami op platte schaaljes. Doe de ingelegde rode ui, eiersalade en mosterdmayonaise in kommetjes. Verdeel de schaaljes en kommetjes over de plank (zie foto).

3. Verdeel de bagels in groepjes van 3-4 stuks over drie plekken op de plank. Vul de lege plekken op de plank op met de avocado, plakjes tomaat, komkommer, blaadjes little gem, cornichons, dille en de rest van de bieslook.

Ingelegde rode ui

Voor 4 personen
Bereidingstijd:
5 minuten
Wachttijd:
30 minuten

VEGAN

INGREDIËNTEN

- 150 ml witte wijn-azijn of appel-ciderazijn
- 150 ml water
- 1 el kristalsuiker
- 1 tl zout
- 1 grote rode ui, in dunne halve ringen

1. Meng de azijn, het water, de suiker en het zout in een kommetje en roer tot de suiker en het zout zijn opgelost.

2. Voeg de rode ui toe en meng goed. Dek af, zet in de koelkast en laat minimaal 30 minuten tot 24 uur staan.

Eiersalade

Voor 4 personen
Bereidingstijd:
15 minuten

VEGETARISCH

INGREDIËNTEN

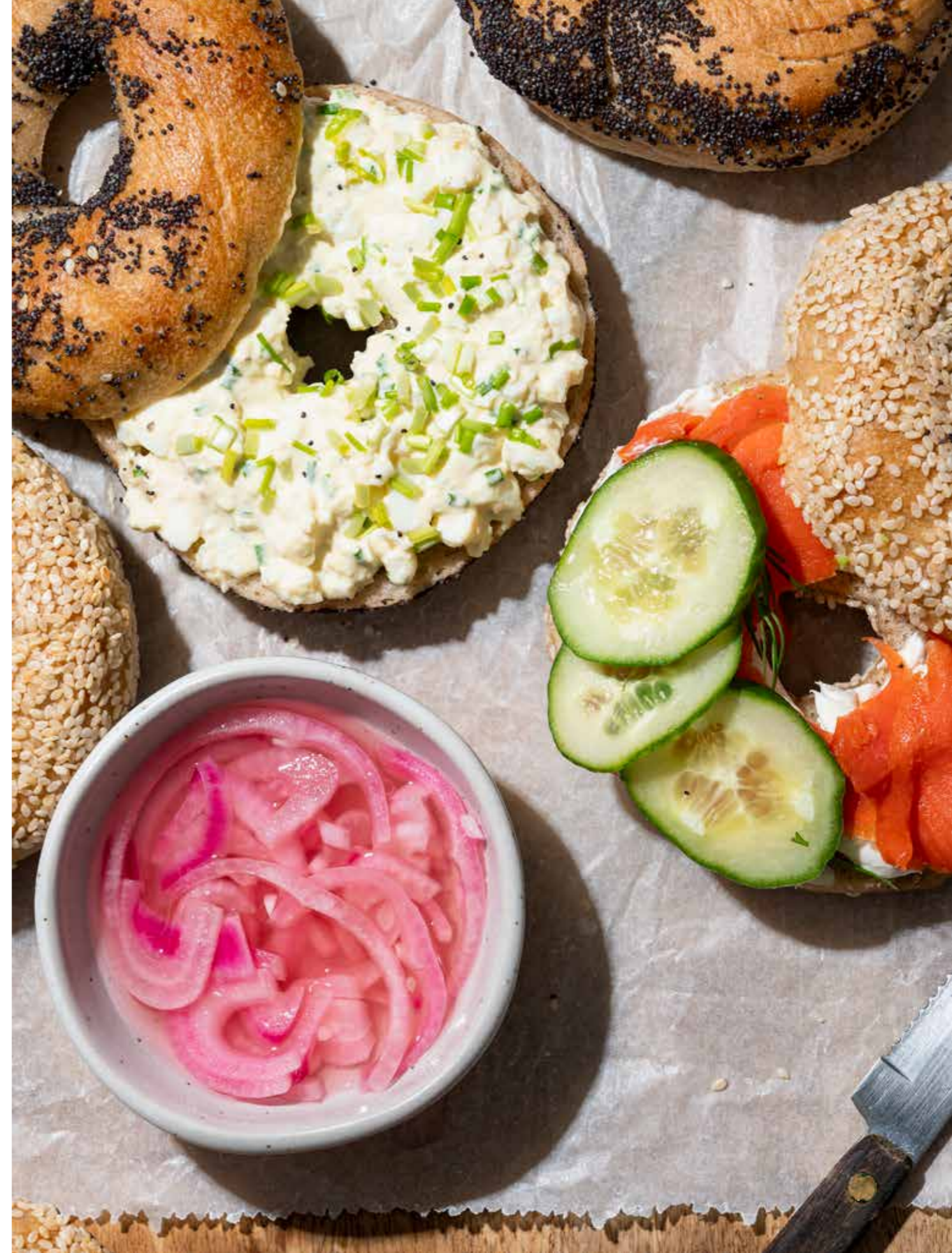
- 4 eieren
- 4 el mayonaise
- 1-2 tl dijonmosterd
- 10 g bieslook, fijngesneden
- snuf zout
- snuf peper
- 1 tl kerriepoeder (optioneel)

1. Breng een pan met water aan de kook en kook de eieren 10 minuten. Laat de eieren schrikken onder koud water, pel ze en laat ze daarna kort afkoelen.

2. Prak de eieren met een vork fijn in een kom. Meng de mayonaise, dijonmosterd, bieslook, het zout, de peper en eventueel het kerriepoeder erdoor.

Tip

Maak de mayonaise zelf!
Het recept hiervoor vind je op bladzijde 122.



THE ULTIMATE CLASSIC CHEESE BOARD



roodflorakaas ↘

↙ notenbrood

geroosterde noten ↗

THE ULTIMATE CLASSIC CHEESE BOARD

Welke tijd van het jaar het ook is en voor wie je dit board ook maakt; een kaasplank kan eigenlijk altijd. Zorg altijd voor een fijne variatie in zachte, halfharde en harde kazen, in geiten-, schapen- of koemelkkaas en in witschimmel-, roodflora- of blauwaderkaas. Per board zou ik adviseren om altijd een samenstelling te maken van kazen uit zo'n drie tot vijf verschillende categorieën – zo heb je altijd voor ieder wat wils, maar wordt het niet zó veel dat de plank uit balans raakt. Ik vind het altijd leuk om kazen uit één land te gebruiken; bijvoorbeeld een selectie van alleen Franse, Engelse, Italiaanse of Nederlandse kazen.

Tips

- Wanneer je kazen voor je plank kiest, let dan niet enkel op hoe hard of zacht de kaas is maar ook van wat voor soort melk ze zijn gemaakt – varieer met koe-, schapen- en geitenmelk.
- Haal de kazen minimaal één uur van tevoren uit de koelkast, zodat ze op temperatuur kunnen komen. In de zomer gaat dit sneller.
- Gebruik leuke prikkertjes voor je kaassoorten, zodat mensen weten wat er op de plank ligt en zorg voor een apart kaasmesje voor elke kaassoort.
- Serveer met wijnen die aansluiten op de smaken op het board.

Opbouw board

Voor 10-12 personen
Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN

- 150 g harde of halfharde kaas, zoals Beaufort, Comté, oude brokkelkaas, cheddar, gruyère
- 150 g geiten- of schapenkaas, zoals Bouyguette, La Tur, Valencay, Tomme de chèvre
- 150 g blauwaderkaas, zoals blue stilton, gorgonzola, roquefort, Shropshire
- 150 g witschimmelkaas, zoals (truffel)brie, camembert, Brillat Savarin, Saint Marcelin
- 150 g roodflorakaas, zoals Epoisses, Fiore oudwijker, Mont d'Or, Reblochon, taleggio
- 2-3 soorten jam en chutneys, zoals membrillo, rode-uienmarmelade, honing, honingraat, vijgenjam, pruimenchutney, appelstroop
- 1-3 soorten noten, zoals (marcona-)amandelen, walnoten, macadamianoten, pistachenoten, pittige, geroosterde noten (zie blz. 70)
- 1-2 soorten cornichons, olijven, Amsterdamse uien, zilveruitjes
- 2-3 soorten crackers en brood, zoals Pavesi crackers, Carr's crackers, vijgen crackers, lingue met rozemarijn en zeezout, grissini, vijgenbrood met amandelen, baguette
- 3 soorten vers fruit, zoals druiven, vijgen, abrikozen, peren, kaki, bramen, frambozen, kersen
- 1-3 soorten gedroogd fruit, zoals muscat-druiven, abrikozen, (bloed)sinaasappel, dadels
- 1-3 soorten groenten, zoals bleekselderij (in staafjes), venkel (in plakjes), radicchio (bladeren), roodlof (bladeren)
- 2-3 soorten garnering, zoals salie, rozemarijn, laurier, tijm, eetbare bloemen

BENODIGDHEDEN

houten plank 55 x 30 cm, schaaltes, kaasmesjes

1. Leg de kazen op verschillende plekken op de plank.
2. Verdeel de jam en chutney, noten, cornichons en olijven over de schaaltes en zet tussen de kazen op de plank.
3. Verdeel de verschillende soorten crackers, brood en druiven over de plank.
4. Vul de plank op met het (verse) fruit, de groenten en de garnering.

Stap 1



Stap 3



Stap 2



Stap 4





Tip

Voor extra bijzondere ijsblokjes vries je water met fruit of eetbare bloemen in een ijsblokjesvorm in. Gebruik ook eens rawit-pepertjes voor een spectaculair drankje.

SUPER SUSHI HANDROLL BOARD



zalmforel-citjes

tonijn

zalm

edamame

sesamdressing

ingeleegde gember

crispy rijstblokjes

spicy tonijntartaar

SUPER SUSHI HANDROLL BOARD

Wees gewaarschuwd: zodra je dit board één keer voor je vrienden hebt geserveerd, weet je zeker dat jij de komende tijd alle dineravondjes mag verzorgen. Dit extravagante sushiboord is een echte showstopper waarmee je iedereen blij maakt. Je maakt zowel sticky sushirijst als crispy rijstblokjes en zet verschillende vullingen op tafel, zodat iedereen zijn eigen sushi-handroll kan maken. Mijn favoriete combinatie is die van crispy rijst met tonijntartaar – een perfecte balans in smaak en textuur. Een kleine tip: de crispy rijstblokjes zijn best een werkje om te maken, dus begin daar op tijd mee óf kies ervoor om dit board alleen met gewone sushirijst te serveren. En het allerbelangrijkste: zorg voor vis van goede kwaliteit. Je eet het immers rauw!

Tip

Wil je dit board vega maken? Vervang de vis dan door bijvoorbeeld avocado, omelet, tofu, gemarineerde tempé, wortel, gemarineerde gebakken shiitake, gebakken groene asperges of andere groenten naar keuze.

Opbouw board

Voor 6-10 personen
Bereidingstijd: 45 minuten opbouw board + 5,5 uur voor de crispy rijstblokjes + 10 minuten voor de spicy tonijntartaar

INGREDIËNTEN

- 250 g sushirijst
- 1 portie crispy rijstblokjes (zie blz. 158)
- 1 portie spicy tonijntartaar (zie blz. 158)
- 5 el sushi-azijn
- 3 el Kewpie mayonaise
- 1 el sriracha
- 1 limoen, in parten
- 100 ml Kewpie sesamdressing
- 1 el crispy chili-olie
- 100 ml sojasaus
- 1 el wasabipasta
- 50 g zalmforeleitjes
- 1 el ingelegde gember
- 1 tl sesamzaad
- 200 g edamame (sojabonen), vers of ontdooid
- 150 g zeewiersalade (wakame)
- 200 g zalm van sashimi-kwaliteit, in dunne plakjes
- 200 g tonijn van sashimi-kwaliteit, in dunne plakjes
- 2 avocado's, in plakjes
- 1 komkommer, zaadlijsten verwijderd en in dunne sticks
- 14 norivellen, in vieren
- 50 g wasabicrackers
- 40 g crispy zeewier-tempurachips
- 10 g koriander

BENODIGDHEDEN

pan, ovenschaal, 7 kleine kommen, traverstin of marmeren plank 30 x 40 cm, 2 coquilleschelpen of middelgrote kommen, 1 grote kom, vershoudfolie

1. Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en breng op smaak met de sushi-azijn en een snuf zout. Schep de aangemaakte rijst in een ovenschaal en laat afkoelen.
2. Bereid de crispy rijstblokjes en spicy tonijntartaar volgens de recepten op bladzijde 158.
3. Meng intussen de Kewpie mayonaise, sriracha en het sap van 1 partje limoen in een kommetje.
4. Verdeel de Kewpie sesamdressing, crispy chili-olie, bijna alle sojasaus, de wasabipasta, zalmforeleitjes en ingelegde gember over zes andere kommetjes. Schep de gekookte sushirijst in een grote schaal, garneer met sesamzaad en zet op de plank.
5. Meng de sojabonen eventueel met crispy chili-olie en de overige sojasaus en leg op de plank. Zet alle kommetjes op de plank (zie foto).
6. Schep de spicy tonijntartaar en de zeewiersalade in de coquilleschelpen en zet ook op de plank.
7. Leg de plakjes zalm en tonijn op de plank. Verdeel de avocadoplakjes en de komkommersticks over de plank.
8. Vul de lege plekken op met de norivellen, wasabicrackers en zeewier-tempurachips en garneer met de koriander.

PERFECT PAVLOVA BOARD

slagroom ↘

meringue ↘

↖ Kaapse
Kruisbessen



PERFECT PAVLOVA BOARD

Als ik mijn ultieme lievelingsdessert mag kiezen, dan staat pavlova bovenaan de lijst! Of het nu Pasen, Kerstmis of mijn verjaardag is: dit board komt bijna altijd als afsluiter op tafel te staan na een gezellig diner. De meringue ziet er ontzettend feestelijk uit en met de toppings kun je oneindig variëren. Zelf vind ik fruit met een zuurtje er het lekkerst bij – dat vormt een goede tegenhanger van de zoete meringue en de romige slagroom. Ga bijvoorbeeld voor zwart fruit en bessen, of kies voor citrusfruit. Een beter shared dessert bestaat er toch niet?!

Tips

- Maak de meringue de avond van tevoren, dan kan deze de hele nacht goed afkoelen en uitharden in de oven.
- Van de overgebleven eidooiers kun je bijvoorbeeld een heerlijke lemoncurd maken.

Ophouw board

Voor 6-8 personen
Bereidingstijd: 35 minuten
Wachttijd: 8 uur

VEGETARISCH

INGREDIËNTEN

- 6 eiwitten
- 300 g fijne kristalsuiker
- 2 el maizena
- 2 el wittewijnazijn, plus een scheutje extra om de kom te ontvetten
- snuf zout
- 500 ml slagroom
- 5 g munttakjes

Zomerfruit

- aardbeien, gehalveerd of in plakjes
- kersen
- perziken of nectarines, in plakjes
- abrikozen, gehalveerd
- frambozen
- passievrucht, gehalveerd
- eetbare bloemen

Winterfruit

- bloedsinasappel, in halve plakjes
- vijgen, in plakjes of partjes
- aalbessen
- granaatappel
- kaki, in halve plakjes
- kumquats, in plakjes
- bramen
- Kaapse kruisbessen

BENODIGDHEDEN

bakplaat, bakpapier, grote mengkom, handmixer

1. Verwarm de oven voor tot 100 °C (hetelucht) of 120 °C (elektrisch). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Schenk een scheutje wittewijnazijn op een vel keukenpapier en maak een grote mengkom hier extra goed mee schoon.
3. Mix de eiwitten in de schone kom stijf met een handmixer. Voeg daarna terwijl je mixt langzaam schepje voor schepje de suiker toe. Mix tot de suiker helemaal in het mengsel is opgelost en je geen korreltjes meer voelt als je wat meringue tussen je vingers wrijft. Dit duurt 10-15 minuten.
4. Voeg de maizena, een snuf zout en de wittewijnazijn bij het meringuemengsel, en mix kort door met de mixer.
5. Verdeel de meringue in een gladde laag over de bakplaat, eventueel in de vorm van een serverplank.
6. Bak de meringue 2 uur in de oven. Zet de oven uit, doe de oven deur niet open en laat de meringue volledig afkoelen in de oven.
7. Klop de slagroom stijf met de handmixer en verdeel over de meringue.
8. Verdeel het fruit over de meringue, begin met het grote fruit en eindig met het kleinste fruit. Maak af met takjes munt en serveer.