



## INHOUD

Borrelplanken maken	6
Kaas- & fruitplank	12
Brunchplank	28
Barbecuefeest	40
High tea-tafel	54
Griekse plank	70
Antipasti-plank	84
Vegetarische plank	108
Modern Aziatisch	122
Tafel vol vis en zeevruchten	136
Mezzeplank	150
Register	172

## BORRELPLANKEN MAKEN

Lekker en uitgebreid eten wordt eigenlijk altijd al geassocieerd met vieringen en feesten – dat was al zo bij de Romeinen en in de middeleeuwen en dat is nog steeds zo. Op feestjes kruipen mensen rond grote, overdadige tafels, overladen met eten en drinken, bij elkaar en genieten ze van al dat lekkers. Hoewel er in de loop der jaren een hele hoop is veranderd met betrekking tot het eten dat op tafel wordt gezet (wie heeft er trek in een hele koe, een duif of een enorme haas?), zal één ding altijd hetzelfde blijven ongeacht iemands cultuur, ras of rijkdom: samen eten zorgt voor een gevoel van saamhorigheid. Hapjestafels en borrelplanken zijn tegenwoordig erg populair, en het is duidelijk waardoor dat komt: ze geven je het gevoel van overvloed, met kleuren en een manier van presenteren die doet denken aan de tijd van de Tudors, toen de tafels bijna door hun poten zakten door de hoeveelheid eten en drinken die erop uitgesteld was. Borrelplanken en -tafels zorgen daarnaast voor beweging en dynamiek: gasten lopen door elkaar, praten dan met die en dan weer met die, ze kijken en proeven van de verschillende dingen en zijn ondertussen sociaal bezig, en dat is iets wat zelden gebeurt tijdens een statisch etentje waarbij iedereen op een vaste plek zit. Met een borrelplank maak je maximaal indruk terwijl je een minimale inspanning levert. Je hebt altijd iets om over te praten en dat maakt een samenzijn gezellig en relaxed. Bovendien is een borrelplank ideaal als je gasten hebt die een speciaal dieet volgen. En iedereen kiest alleen wat hij of zij lekker vindt. Op een heel eenvoudige manier kun je voor elk wat wils serveren, en dat verklaart voor een belangrijk deel de enorme populariteit van de borrelplank. Daar komt nog bij dat als de gasten voor zichzelf zorgen, jij als gastheer of -vrouw ook werkelijk aandacht aan al je gasten kunt besteden en na afloop niet per se met een gigantische berg afwas zit. Veel producten op de themaplanken koop je kant-en-klaar of maak je van tevoren, waardoor je ze een uur voor de gasten arriveren alleen nog maar neer hoeft te zetten – zo bespaar je tijd en voorkom je stress. Het leuke van borrelplanken is bovenal dat iedereen ze kan maken, ongeacht zijn of haar vaardigheden in de keuken. Je kijkt naar de foto's van de borrelplanken en hoewel het eigenlijk niet meer is dan een verzameling schaaltes, hapjes en gerechten, ziet het er toch heel complex en doordacht uit. 'Wat zet ik als eerste neer?' en 'Kan die van mij net zo mooi worden?' zijn veelvoorkomende vragen. Gebruik onze tips en volg stap voor stap onze aanwijzingen om je op weg te helpen. Aan het begin van elk hoofdstuk lees je bovendien hoe jouw borrelplank net zo mooi en Instagram-waardig wordt.



Zet stukken en schaaltes kaas en fruitpunten iets naar de rand van een grote ronde of rechthoekige plank.



Leg stukken en sneetjes baguette bij de kaas. Leg ze schuin neer, zodat ze samen met de andere items in balans zijn.



Groeppeer en stapel crackers bij de kaas. Maak meerdere groepjes en stapeltjes.



Vul grote ruimtes op met vers en gedroogd fruit; laat rood fruit heel, leg trosjes druiven neer en snijd groot fruit kleiner.



Bekijk de plank en breng kleine veranderingen aan met betrekking tot kleur, vorm en balans; vul kleine leegtes met noten.



Zorg voor de finishing touch: leg takjes kruiden, soepstengels en stukken honeycomb boven op de andere items.

## WARME GEBAKKEN BRIE MET HONING & PEER

VOORBEREIDEN + BEREIDEN 15 MINUTEN VOOR 6 PERSONEN

280 g triple-crème brie of camembert in een houten doosje  
2 grote tenen knoflook, in plakjes  
1 theelepel olijfolie  
1 eetlepel honing, plus extra voor erbij  
2 takjes tijm  
1 laurierblad  
1 eetlepel rozemarijnnaaldjes  
2 middelgrote stevige rijpe peren (600 g), ongeschild, in plakjes

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een kleine bakplaat met bakpapier.
- 2 Open het doosje en neem de brie en het plastic eruit. Bekleed de bodem en zijkanten van het doosje met bakpapier en laat het 1 cm boven de rand uitsteken. Doe de brie terug in het doosje en zet dat op de bakplaat. Breng met een scherp mes een ruitpatroon aan in de bovenkant van de brie: snijd om de 2 cm en snijd 1 cm diep. Doe de plakjes knoflook in de sneeën. Besprenkel de brie met olie en daarna met honing. Houd tijm en laurier onder de kraan en strooi ze over de brie; strooi ook de rozemarijn over de brie. Zet de brie 10 minuten in de oven of tot de kaas heel zacht is.
- 3 Serveer de brie met plakjes peer en besprenkel het geheel met extra honing.



## LIEFDE VOOR KAAS

*Hoe maak je een kaasplank als je kunt kiezen uit wel tweeduizend soorten kaas? Kleinere producenten maken hun kaas op ambachtelijke wijze, en dat proef je, terwijl grote producenten vooral kaas willen maken die constant van smaak is. Als je kaas bij een kaasspecialist koopt, vraag dan of je mag proeven. Koop soorten met verschillende vormen, leeftijden en texturen en van verschillende soorten melk.*

**VERS** Deze groep ongerijpte kazen met een hoog vochtgehalte heeft een milde smaak en varieert van romig tot zoet en melkachtig. De kazen worden gemaakt van koe-, geiten- of buffelmelk en zijn vaak smeerbaar. Probeer geitenwongel, mozzarella, feta of verse, in olie gemarineerde geitenkaas (zie foto).

**WITSCHIMMELKAAS** met een witte, donzige korst. In deze groep vind je klassiekers als brie en camembert. Traditioneel bereide versies rijpen van binnen naar buiten, terwijl met moderne technieken een constante kaas wordt gemaakt die meteen al rijp is maar een minder ontwikkelde smaak heeft. Triple-crème kazen, van volle melk plus room, zijn heel decadent. Koop deze kaas in een houten doosje, zoals brillat-savarin (FRA, foto), en zet de kaas in het doosje op de plank.

**GEWASSEN KORST** De korst is oranje doordat de kaas regelmatig is afgeveegd met een doek die is geweekt in pekels, cider, wijn, bier of een andere vloeistof om de buitenkant vochtig te houden en de groei van micro-organismen aan de oppervlakte te bevorderen. De smaak is wat uitgesprokener en gaat vaak gepaard met een scherpe geur. Versies die met moderne technieken zijn gemaakt, zijn milder. Probeer taleggio (ITA), pont l'évêque (FRA) of L'Artisan Petite Rouge (AUS, foto).

**MET DE KLOK MEE** (vanaf boven) gemarineerde geitenkaas, Fleur du Maquis, Yarra Valley black savourine, Holy Goat La Luna Baby, Berry's Creek Mossvale Blue, Shropshire Blue, parmigiano reggiano, L'Artisan Petite Rouge, Maffra Cloth-Aged Cheddar **MIDDEN** Heidi Gruyère, brillat-savarin



**BLAUW** Een schimmel wordt in de licht aangedrukte kaas geïnjecteerd en verspreidt zich via adertjes door de kaas: blauwaderkaas. Deze kaas rijpt vanbinnenuit en kan subtiel tot erg sterk smaken. Probeer de klassiekers: roquefort (FRA), stilton (GB), gorgonzola dolce (ITA), cabrales (SP), een Australische, zoals Berry's Creek Mossvale Blue (foto) of de prachtige Shropshire Blue (GB, foto) met blauwe aders in de egele kaas.

**HALFHARD** Een heel bekende soort is cheddar. Kies de beste kaas die je je kunt veroorloven. Ambachtelijke cheddar heeft een compacte, kruimelige textuur, een romige, pittige smaak en wordt in een doek gewikkeld om te rijpen, zodat de kaas kan ademen en de complexe smaken zich perfect kunnen ontwikkelen. Cheddar die in een laagje was rijpt is constanter, krimpt minder, is vochtiger en minder complex. Probeer eens Maffra Cloth-Aged Cheddar (AUS, foto), manchego (SP) of pecorino (ITA).

**HARDE** kazen bevatten relatief weinig vocht en zijn daardoor erg lang houdbaar. Parmigiano reggiano (ITA, foto) is een van de bekendste soorten; de enige echte wordt alleen in bepaalde delen van Italië gemaakt en heeft een ietwat korrelige textuur, hier en daar wat opgehoopt zout, en smaakt een beetje fruitig en nootachtig. Beaufort (FRA), comté (FRA) en gruyère (FRA) zijn redelijk vergelijkbaar en hebben een boterachtige, nootachtige smaak. Uit Australië komt Heidi Gruyère (foto), een verrukkelijke plaatselijke held.

## IN RODE BIET GEMARINEERDE ZALM

VOORBEREIDEN 15 MINUTEN (+ EEN NACHT KOELEN)  
VOOR 12 PERSONEN

*Begin hier een dag van tevoren mee.*

2 grote rode bieten (400 g), grof geraspt  
125 ml gin (zie opmerking rechtsonder)  
220 g fijne kristalsuiker  
150 g rotszout  
2 theelepels korianderzaad, geroosterd, gekneusd  
(zie opmerking rechtsonder)  
1 kg zalmfilet, graten verwijderd, met huid

1 Zet een grote ziploc zak in een diepe kom. Doe rode biet, gin, suiker, zout en koriander in de zak. Maak lange, diepe sneeën in de huid van de zalm op 2 cm van elkaar. Doe de zalm in de zak en meng met de overige ingrediënten in de zak; sluit de zak af. Als de plastic zak niet groot genoeg is voor de zalm, verdeel je het mengsel over twee zakjes en verdeel je de zalm in twee porties. Zet de kom met de zak een nacht in de koelkast.

2 Neem de zalm uit de zak en veeg het bietenmengsel eraf. Snijd de zalm met een scherp mes in dunne plakken. Bestrooi voor het serveren eventueel met dilletakjes of venkelgroen.

**VAN TEVOREN** De gemarineerde zalm kun je twee dagen van tevoren maken. De zalm blijft daarna in een luchtdichte doos in de koelkast vijf dagen goed.

## RAUWKOST VAN WORTELGROENTE

VOORBEREIDEN 15 MINUTEN  
VOOR 12 PERSONEN

140 g Griekse yoghurt  
1 eetlepel citroensap  
1 eetlepel mierikswortelpuree  
1 middelgrote wortel (120 g)  
½ kleine knolselderij (225 g)  
1 middelgrote pastinaak (250 g)  
1 middelgrote groene appel (150 g)  
1 middelgrote venkelknol (300 g)

1 Meng in een middelgrote kom de yoghurt, het citroensap en de mierikswortel.

2 Snijd de wortel, knolselderij, pastinaak en appel julienne. Bewaar het groen van de venkel. Schaaf de venkelknol met een mandoline of een heel scherp mes in dunne plakjes. Doe de wortel, knolselderij, pastinaak, appel, venkel en het fijngehakte venkelgroen bij het yoghurtmengsel en schep het voorzichtig om. Voeg naar smaak peper en zout toe.

BIJ HET MARINEREN VAN DE ZALM KUN JE  
DE GIN VERVANGEN DOOR WODKA.  
HET KORIANDERZAAD ROOSTER JE AL  
ROEREND IN EEN DROGE KOEKENPAN  
OP MIDDENHOOG VUUR TOT DE GEUREN  
VRIJKOMEN; KNEUS HET ZAAD DAARNA IN  
EEN VIJZEL OF MET DE PLATTE KANT VAN  
HET LEMMET VAN EEN GROOT MES.

