



Happen van de plank

-in 12 verrassende thema's

Inhoud

Chef's plank

- 17** Rouleau van vitello tonnato
- 18** Romig aardappel-truffelsoepje
- 19** Geitenkaasballetjes met verse kruiden, Peer & ham met gorgonzola

Franse plank

- 23** Gegratineerd geitenkaasje op toast
- 24** Kruidenboter
- 25** Tomatenolijventapenade, Tomaten-camembertquiche

Tapas plank

- 29** Gazpacho
- 30** Croquetas de jamón serrano
- 31** Pinchos met zalm & ei

Italiaanse plank

- 37** Bruschette met gemarineerde tomaat en mozzarella
- 38** Pikante kruidenpizza
- 39** Geroosterde ricotta met kerstomaatjes

Mezze plank

- 45** Köfte
- 46** Sigara boregi
- 47** Gegrilde aubergine met feta en munt

Hollandse plank

- 51** Makreelsalade
- 52** Bitterballen
- 53** Koud bloemkoolsoepje met Hollandse garnalen

Inhoud

Japanse plank

- 57** Zalm teriyaki met sesamzaad
- 58** Tempura van garnalen
- 59** Kip yakitori

Gezonde plank

- 63** Gegrilde courgetterolletjes met ricotta
- 64** Romige slarolletjes met rauwkost
- 65** Witlofschuitjes met tomatentartaar

Afternoon tea plank

- 69** Finger sandwiches
- 70** Frambozen-roomsoesjes met lemoncurd
- 71** Mini-courgettequiches met tijm

Kids plank

- 75** Mini-saucijzenbroodjes
- 76** Poffertjes met gerookte zalm
- 77** Fruitige worstspiesjes

Dessert plank

- 81** Chocomousse met kirsch
- 82** Mokka tiramisù
- 83** Bosvruchtencrumble

Koffie plank

- 87** Chocolade-notenlollies
- 88** Mokkakusjes
- 89** Truffelglaasjes



Rouleau van vitello tonnato

voor 4 personen

1 Pureer met de staafmixer of in de keukenmachine de tonijn met de mayonaise, de ansjovisfilet, de wijn en helft van de kappertjes. Voeg zout en peper naar smaak toe.

2 Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten en schud ze op een bord.

3 Schep op elk plakje fricandeau een lepel tonijnmayonaise. Verdeel er de rucola en de pijnboompitten over en rol op.

4 Leg de rolletjes op de plank en garneer met een dotje tonijnmayonaise, de rest van de kappertjes en versgemalen peper.

Bereiding: 20 minuten

1 blikje tonijn naturel (185 g), uitgelekt
3 eetl mayonaise
1 ansjovisfilet in olijfolie (blikje), uitgelekt
50 ml droge witte wijn
3 theel kappertjes
1 eetl pijnboompitten
4 plakjes fricandeau van kalf of varken
25 g rucola

Extra nodig:
staafmixer of keukenmachine

Tip Maak de tonijnmayonaise een paar uur van tevoren en zet afgedekt in de koelkast zodat de smaak goed kan ontwikkelen. De rest van de tonijnmayonaise is heerlijk op stokbrood met gegrilde groenten en wat rucola.

Vul zelf aan met:

- > zuurdesembrood met boerenboter, olijfolie en fleur de sel
- > gerookte ham, bijv. Pasham
- > groentechips
- > gekookte kwarteleitjes



Bruschette met gemarineerde tomaat en mozzarella

voor 4 personen

1 Snijd de tomaten in kwarten, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Schep de tomaat om met de basilicum, de olijfolie en zeezout naar smaak. Marineer de tomaat afgedekt gedurende 15 minuten.

2 Rooster de sneetjes ciabatta in de grillpan of broodrooster goudbruin en krokant.

3 Wrijf de bovenkant van het brood in met het snijvlak van de knoflook. Beleg de bruschette met mozzarella en schep er een lepel gemarineerde tomaat op. Bestrooi met peper en maak af met een extra straaltje olijfolie.

Weinig tijd? Neem koelverse poffertjes. Verwarm ze volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat weer afkoelen tot kamertemperatuur.

Bereiding: 25 minuten

3 trostomaten
3 eetl basilicum, grof gehakt
3 eetl olijfolie extra vierge + wat extra
1 ciabatta, in plakjes
2 tenen knoflook, gehalveerd
2 bollen buffelmozzarella (à 125 g), in plakjes

Vul zelf aan met:

- > grissini met parmaham
- > Italiaanse vleeswaren (bijv. salami en coppa di parma)
- > gorgonzola met peer
- > focaccia
- > gemarineerde olijven

Tip Mozzarella van buffelmelk is extra romig en vol van smaak. De smaak van buffelmozzarella komt op kamertemperatuur het beste tot z'n recht.

Variatietip Vervang de mozzarella door 12 plakjes parmaham.

