

BORRELEN VAN DE PLANK

in 12 heerlijke landen



Argentinië • Frankrijk • Italië • Marokko • Korea • Mexico • Suriname
Spanje • Thailand • Turkije • Scandinavië • Nederland

Kies je bestemming

Zin in een culinair landentripje? Zonder koffers, douane of reistijd bieden we je twaalf heerlijke borrelbestemmingen. Bovendien neem je zonder enige moeite je vrienden, familie of buren mee. Welke borrelplank kies jij deze week?

6 Argentinië

- Empanadas met rundergehakt en doperwtjes
- Gepofte krieltjes met chimichurri
- Knapperige spruitjes met mosterd-aioli

14 Frankrijk

- Gebakken camembert mået pistou en notenkruim
- Mini steak tartare met mosterdmayo en groene asperges
- Plaattaart met roquefort, peer en witlof

22 Italië

- Focaccia met tomaatjes en olijven
- Crostini met bonencreme, tuinbonen en krokante salie
- Spiesjes met gemarineerde courgette en mozzarella

30 Marokko

- Filodeegpakketjes met kip, abrikoos en amandelen
- Geroosterde bloemkool met tahin en ras el hanout
- Lamsgehaktballetjes met munt en harissa

38 Korea

- Mini-tosti met garnalen en kimchi
- Steamed buns met biefstuk en paprika
- Koreaanse groentepanenkoekjes

44 Mexico

- Tortillabakjes met guacamole, bonen, paprika en mais
- Gevulde jalapeño's met roomkaas en spek
- Gegrilde babymais met tomatensalsa

52 Suriname

- Rotirolletjes met kip en kousenband
- Geroosterde kikkererwten met knoflook en masalacurry
- Cassavechips met pittige mangosalsa

60 Spanje

- Tomaatjes met chorizokruim
- Aioli met chorizo-olie
- Tortilla met doperwten

66 Thailand

- Thaise viskoekjes
- Spring rolls
- Groentespiesjes met Thaise pindasaus

74 Turkije

- Gegrilde auberginerolletjes met feta, peterselie en sumak
- Acuka - walnotendip met pijnboompitten en groentesticks
- Mini köftes met ajvar en muntyoghurt

82 Scandinavië

- Gravadlax met dille en kapperappels
- Zoetzure worteltjes met selderijzout
- Groentechips met zurerroom-bieslookdip

90 Nederland

- Haring-roggebroodsandwich
- Pastinaaksoep met ham en walnoten
- Aardappeltartelette met tuinkers

96 Gouden borreltips

Hoe maak je de beste borrelplank?

Met deze planken heb je genoeg voor een lekkere borrel voor zes tot acht personen.





Gepofte krieltjes met chimichurri

350 g krieltjes
1 bosje peterselie alleen de blaadjes, fijngehakt
4 takjes oregano alleen de blaadjes, fijngehakt
3 teentjes knoflook fijngehakt
1 rodepeperzaadlijstverwijderd, fijngehakt
125 ml olie
¾ tl zout
2 el rodevijnazijn
aluminiumfolie

1 Verwarm de oven voor (elektrisch: 220°C / hetelucht: 200°C). Prik de krieltjes rondom in, leg ze in een ovenschaal en dek af met aluminiumfolie. Pof de krieltjes in ca. 40 minuten gaar in de oven.

2 Meng de verse kruiden, de knoflook, de rode peper, de olie, het zout en de rodevijnazijn door elkaar.

3 Snijd de krieltjes aan de bovenzijde in en druk ze iets open. Schep er wat chimichurri in. Geef de rest van de chimichurri er in een kommetje bij.

Knapperige spruitjes met mosterd-aioli

4 el mayonaise
sap van ½ citroen
2 teentjes knoflook geperst
2 tl dijonmosterd
300 g spruitjes schoongemaakt
zout
2 el zonnebloemolie
4 takjes tijm alleen de blaadjes

1 Meng de mayonaise met het citroensap, 1 geperst teentje knoflook en de mosterd. Kook de spruitjes in een pan met water en een snufje zout ca. 4 minuten. Giet af, spoel af met koud water en laat goed uitlekken.

2 Dep de spruitjes droog met keukenpapier. Verhit de zonnebloemolie in een wokpan en roerbak er de spruitjes op hoog vuur ca. 2 minuten in. Voeg de overige knoflook toe en roerbak ca. 1 minuut verder. Roer de tijm erdoorheen en serveer de spruitjes met de saus.





Gebakken camembert met pistou en notenkruim

100 g gemengde noten

1 el boter

1 takje rozemarijn alleen de naaldjes, fijngehakt

2 takjes tijm alleen de blaadjes, fijngehakt
geraspte schil van ½ citroen
zout en peper

1 flinke bos basilicum ca. 30 g, alleen de blaadjes

1 teentje knoflook fijngehakt

50 g parmezaan geraspt

200 ml olijfolie

1 grote camembert ca. 250 g

250 g haricots verts kort geblancheerd
stokbrood

aluminiumfolie

1 Rooster de noten met de boter in een pan goudbruin. Neem van het vuur en meng er direct de rozemarijn, de tijm en de citroenschil doorheen. Breng op smaak met wat zout. Hak de helft van het mengsel fijn en de helft grof.

2 Stamp in een vijzel het basilicum met de knoflook en een snuf zout fijn. Voeg de parmezaan toe en roer goed door. Voeg geleidelijk al roerend de olijfolie toe.

3 Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C / hetelucht: 160°C). Neem de camembert uit het papier en zet hem terug in het houten bakje. Zit de kaas niet in een bakje zet hem dan in een ondiep, ovenvast schaalpje. Verpak de onderkant van het houten bakje in aluminiumfolie. Bak de camembert ca. 20 minuten in de oven.

4 Neem de kaas uit de oven en zet op een plankje. Schep er wat van de pistou over en bestrooi met het notenkruim. Serveer met de haricots verts en stokbrood.

Lekker met...

geroosterdstokbrood,
vijgen(compote),
druiven, een blikje
sardines, waterkersen
een glas Chardonnay
of Pinot Grigio



Crostini met bonencreme, tuinbonen en krokante salie

1 grote ciabatta in plakjes van 2 cm dik
3 el + extra olijfolie
zout en peper
1 teentje knoflook fijngehakt
5 takjes salie
400 g witte bonen blik, afgespoeld en uitgelekt
150 g tuinbonen geblancheerd
bakpapier

1 Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C / hetelucht: 160°C). Leg de ciabatta-plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bedruip met wat olijfolie en bestrooi met zout en peper. Bak het brood in ca. 12 minuten krokant in de oven.

2 Verhit 3 el olijfolie in een pan en fruit er de knoflook en 1 takje salie in tot de knoflook glazig is. Voeg de witte bonen toe en meng goed door elkaar. Schep het mengsel in een foodprocessor en maal er een fijne puree van. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat olijfolie.

3 Pluk de overgebleven salieblaadjes van de takjes. Bak de salieblaadjes krokant in wat olijfolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Bestrijk de crostini met de bonenpuree. Verdeel er wat tuinbonen over en bestrooi met verkruimelde salieblaadjes.

Spiesjes met gemarineerde courgette en mozzarella

1 courgette
zout
3 el olijfolie
2 takjes tijm alleen de blaadjes
½ tl venkelzaad gekneusd
4 el citroensap
zout en peper
1 zakje mozzarellabolletjes 285 g
200 g salami plakjes
300 g kerstomaatjes
satéprikkers

1 Snijd de courgette over de lengte in vieren en dan in stukjes van 2 cm breed. Bestrooi met wat zout en laat ca. 30 minuten staan. Meng de olijfolie met de tijm, het venkelzaad, het citroensap, zout en peper. Dep de courgette droog met keukenpapier. Doe de courgette en de mozzarellabolletjes in een pot en giet er de marinade overheen. Laat afgedekt 1 uur tot 1 dag marineren in de koelkast.

2 Rijg de courgette, de mozzarella, de salami en de tomaatjes aan de satéprikkers en serveer.





Gevulde jalapeño's met roomkaas en spek

8 jalapeño's
200 g roomkaas
16 plakjes ontbijtspek
2-3 el vloeibare honing
bakpapier

1 Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C / hetelucht: 180°C). Snijd de jalapeño's in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Vul de jalapeño's met de roomkaas. Wikkel elke jalapeño-helft in een plakje spek. Bedruip met wat honing.

2 Leg de gevulde jalapeño's op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ca. 25 minuten in de oven tot het spek knapperig is.

Lekker met...

tortillachips, plakjes tomaat, limoensap, gerookte amandelen, snackpaprika's en een glas tequilabier

Gegrilde babymais met tomatensalsa

2 blikken babymaiskolfjes à 425 g, uitgelekt
olijfolie
2 el zachte boter
1 tl gerookte-paprikapoeder
zout en peper
1 ui gesnipperd
3 grote tomaten in kleine blokjes
½ rode peper zaadlijst verwijderd, fijngehakt
handvol korianderblaadjes fijngehakt
sap van 1 limoen

1 Dep de maiskolfjes droog met keukenpapier en bedruip met wat olijfolie. Grill de maiskolfjes in een hete grillpan tot ze rondom mooi geblakerd zijn. Leg ze op een bord en bestrijk met de boter. Bestrooi met het gerookte-paprikapoeder, zout en peper.

2 Doe de ui, de tomaat, de rode peper, de koriander en het limoensap in een kom en roer door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de gegrilde maiskolfjes met de salsa.



Thaise viskoekjes

300 g kabeljauwfilet
1 el Thaise rode currypasta
1 el maizena
3 bosuitjes fijngenhakt
1 teentje knoflook geperst
sap van 1 limoen
1 eiwit
1 el vissaus
100 g paneermeel
arachideolie om in te bakken
sriracha Thaise chilisaus, voor erbij

1 Maal de vis in een keukenmachine fijn. Doe de gemalen vis in een kom en meng met de currypasta, de maizena, de bosui, de knoflook, het limoensap, het eiwit en de vissaus. Draai 8 balletjes van het mengsel en druk ze plat. Laat ca. 30 minuten afgedekt opstijven in de koelkast.

2 Wentel de viskoekjes in het paneermeel. Verhit een flinke scheut arachideolie in een pan en bak er de koekjes ca. 3 minuten per kant in tot ze mooi goudbruin zijn. Laat de koekjes uitlekken op keukenpapier. Serveer met de sriracha.

Lekker met...

geroosterde kokos,
pinda's, bananenchips,
gestoomde bimi,
rijstzoutjes en een
glas Chang (Thais
lagerbier)

In deze serie verschenen

Colofon

Copyright: F&L Media en Bowls and Dishes B.V.

Concept en productie: Bowls and Dishes B.V. en F&L Media

Redactie: Valerie van Baasbank, Sanne van den Heuvel,

Willem van Santen, Martina Silbrníková

Vormgeving: Nick Groenewold en Mylène Nales

Coördinatie: Sanne van den Heuvel

Receptuur en foodstyling: Willem van Santen en Valerie van Baasbank

Fotografie: Willem van Santen

Styling: Femke van Waveren

ISBN: 978-94-92440-17-4

Niets uit deze uitgave mag door middel van elektronische of andere middelen op welke wijze dan ook, worden verveelvoudigd en/of openbaar worden gemaakt, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van F&L Media en Bowls and Dishes





Zin in een culinair landentripje? Zonder koffers, douane of reistijd bieden we je twaalf heerlijke borrelbestemmingen met goed gevulde borrelplanken. Kies voor Frankrijk en Spanje of zoek je het verder buiten de deur in Suriname of Korea? Met onze 36 lekkere recepten kun je alle kanten op. Welke borrelplank kies jij deze week?

ISBN 978-94-92440-17-4



9 789492 440174 >