



Hapjes

Italiaanse borrelplank

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1/2 meloen
100 gram salami (spianata romana)
125 gram kaas (harde, bv. taleggio)
150 gram olijven (groene, met look)
150 gram zwarte olijven
1 blik augurkje (zoetzure)
70 gram parmaham
70 gram walnoten
cracker

Voor de bruschetta

1 ciabatta
200 gram kerstomaatjes
1 nectarine (in partjes)
1 peer (in partjes)
2 lookteentjes
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels citroensap
Italiaanse kruiden
basilicum

Voor de ricottadip

50 gram natuuryoghurt (of zure room)
1/2 limoen (zeste en sap)
150 gram ricotta
3 lente-uitjes

Bereidingswijze

Maak eerst de dip. Doe de ricotta, yoghurt, lente-uitjes, limoenzeste en -sap in een blender. Kruid met peper en zout naar smaak en presenteer in een kommetje. Houd koel tot net voor het serveren.

Maak dan de bruschetta. Doe de olie en de fijngesneden knoflook in een kom. Snij de tomaatjes fijn en meng ze eronder. Scheur de basilicumblaadjes fijn boven de kom en kruid met Italiaanse kruiden. Voeg ook het citroensap toe, roer en laat 5 minuten rusten. Proef en kruid bij naar smaak.

Beleg 4 sneetjes van het ciabattabrood met de tomatensalsa. Houd de rest apart. Beleg nog 4 sneetjes met de schijfjes peer en/of nectarine. Werk af met lekkers van de borrelplank, zoals kaas en noten.

Schik alle lekkernijen op de borrelplank. Verras door de ingrediënten op verschillende plekken te laten terugkomen en zo combinaties voor te stellen aan je gasten. Leg de ham bijvoorbeeld niet alleen bij de salami, maar ook bij de meloen. Zorg dat je de natte ingrediënten (augurkjes, olijven) in kommetjes doet.

Werk af met enkele blaadjes basilicum, een paar druppels balsamico of een draai van de pepermolen. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Blender

