



Hapjes

Party plank

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Charcuterieassortiment

8 plakjes soppressata
8 plakjes Gandaham
8 plakjes prosciutto
8 plakjes salami
100 gram chorizo

Kaasassortiment

200 gram Gouda
200 gram gorgonzola
200 gram Oud Brugge

Noten & Zaden

25 gram pecannoten
25 gram walnoten
25 gram amandelen

Assortiment vruchten

100 gram rozijnen
100 gram abrikozen (gedroogde)
2 vijgen
100 gram olijven
1 peer

Hartige tijmbiscuits

3 eetlepels tijmblaadjes (verse)
100 gram amandelmeel
1 theelepel bakpoeder
200 gram bloem
40 gram poedersuiker
40 gram fijne suiker
60 gram boter (in blokjes)
1 ei
snuifje zout

Homemade veenbessenperencompote

1 sinaasappel (het sap)
500 gram veenbessen
500 gram peren
450 gram geleisuiker
1/2 theelepel kardemom
1 rozemarijntakje
1 kaneelstokje
1 kruidnagel

Bereidingswijze

Maak de tijmbiscuits en de veenbessencompote op voorhand (zie beneden).

Snij de chorizoworst en de diverse kaassoorten in hapklare stukken. Schik op de plank.

Snij de vijgen in partjes en verdeel ze over de plank met de rest van de (gedroogde) vruchten. Werk je sharing plate af met de tijmbiscuits, noten en zaden.

Serveer met de veenbessenperencompote en knapperig brood!

Hartige tijmbiscuits

Zeef de bloem in een kom en voeg de rest van de droge ingrediënten toe. Meng alles goed onder elkaar.

Voeg nu de blokjes boter, het ei en de tijmblaadjes bij het droge mengsel. Meng de boter zachtjes door het bloemmengsel. Rol het deeg in plastic folie en laat 1 uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit tot een dunne lap van 3 mm dik en gebruik een stervormige koekjessteker. Leg de sterren op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes in 12 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen op een rooster.

Homemade veenbessenperencompote

Leng het sinaasappelsap aan met water tot 300 ml per sinaasappel en breng het samen de suiker, veenbessen, rozemarijn en specerijen aan de kook.

Schil de peren en snij in blokjes. Voeg bij de veenbessen en breng tot net tegen het kookpunt aan. Laat zo 10 minuten sudderen.

Verwijder het kaneelstokje, de kruidnagel en rozemarijn en schep de compote in de gesteriliseerde potjes. Sluit goed af en laat omgekeerd afkoelen.

Keukenbenodigdheden

Zeef

Oven

