



Hapjes

Winterplank

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Paté Hapje

2 eetlepels sinaasappelconfituur
4 centimeter paté (naar keuze)
4 toastjes (rustieke)

Gebakken vijg met coppa

4 plakjes pancetta (of coppa)
4 theelepels ricotta
4 vijgen
tijm (verse)
peper
zout

Peperkoektoastje met boudin

4 plakjes zwarte pensen (of witte)
2 eetlepels uienkonfijt
4 plakjes peperkoek
1/2 appel (in blokjes)
peterselie (verse)
peper
zout

Foie Gras

2 eetlepels mangochutney
dragon (fijngesnipperd)
4 toastjes (rozijnen)

4 plakjes foie gras
grof zeezout

Witloofbootjes met rode biet en geitenkaas

1 handvol hazelnoten (grof gehakt)
1/2 voorgekookte rode biet
rode biet (scheutjes)
4 witloof (blaadjes)
2 geitenkaas
1/2 peer (in blokjes)
peper
zout

Aperitieven op z'n winters? Dat kan! Met de winterplank van paté, confituur, ricotta, vijgen, foie gras en nootjes.

Deze borrelplank is robuust, stoer en culinair verfijnd. Ideaal voor een gezellige avond.

Bereidingswijze

PATÉ HAPJE

Besmeer de de rustieke toastjes met wat sinaasconfituur en leg op ieder toastje een stuk paté (ongeveer 1 cm dik). Kruid met peper en zout en werk af met sinaasappelzeste en verse tijm.

GEBAKKEN VIJG MET COPPA

Maak in de bovenkant van de vijgen een kruis en vul dit met een plakje pancetta of coppa. Leg een lepeltje ricotta op de pancetta en kruid met peper, zout en tijm. Schuif de vijgen in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 10 minuten. Werk af met wat honing en extra tijm.

PEPERKOEK TOASTJE MET BOUDIN

Bak de dikke schijfjes boudin (witte en/of zwarte pens) langs weerszijden bruin in boter. Steek ronde vormpjes uit plakjes peperkoek en besmeer ze met uienkonfijt. Leg op elk peperkoekschijfje een stukje boudin en werk af met appelblokjes, verse peterselie en peper en zout.

FOIE GRAS

Beleg de rozijntoastjes met een stukje fois gras en leg een lepeltjemango chutney op elk toastje. Werk af met grof zeezout en fijngesnipperde dragon.

WITLOOFBOOTJES MET RODE BIET EN GEITENKAAS

Doe de voorgekookte rode biet in een blender en blend een paar keer kort. Meng voorzichtig onder de geitenkaas met een spatel en kruid met peper en zout. Vul de witloofblaadjes met het rode bietmengsel en werk af met peerblokjes, grof gehakte hazelnoten en rode biet scheutjes. Kruid zo nodig bij met peper en zout.

