



Neem een knallende start met de mooiste aperoplanken!

Feestelijke apero

Verwen je gasten met aperitiefhapjes van de bovenste plank. Wist je dat we bij SPAR heel wat kant-en-klare aperohapjes in ons aanbod hebben die je onbeperkt kan combineren? Mix en match naar hartenlust en maak er een kleurrijk en smaakvol geheel van. Of pak uit met volgende 'mindblowing' smaakmakers. Makkelijk én megalekker!

Stijl je tapasplank

Zorg voor voldoende variatie

Serveer niet enkel dips, maar wissel ze af met vlees, kaas, zongedroogde tomaatjes, crunchy grissini en kant-en-klare hapjes. Combineer tapas uit verschillende landen en werelddelen. Onze Italiaanse bruschetta's passen bijvoorbeeld perfect bij Japanse yakitori kippenspiesjes.

Fijne charcuterie is een echte must!

Leg je charcuterie niet plat op de plank maar plooi ze tot een roosje, dit geeft het geheel een speelse uitstraling. Of kies eens voor vlees op een andere manier, zoals serranoham gevuld met pruimen bijvoorbeeld. Zijn er ook kinderen aanwezig? voorzie voor hen dan mini-gehaktballetjes als kindvriendelijk alternatief.

Vegetarische opties

Onze vegetarische topper is zonder enige twijfel onze peppasweets. Zo hou je het apero-moment ook voor iedereen licht verteerbaar, want er volgt nog een heus diner.



Pimp it!

Ga niet alleen voor traditionele tapas zoals kaasblokjes, olijven en salami, maar vul ze aan met iets nieuws zoals een pikante hummus. Zo houd je het tapasmoment interessant, inspireer je je gasten, én bied je voor ieder wat wils. Werk je dips en andere tapas af met leuke toppings.

Toppings die altijd scoren:

- granaatappelpitten
- gehakte noten, vooral pistachenoten (dankzij hun mooie kleur zijn ze ideaal om gerechten mee af te werken)
- zaden en pitten
- verse- en gedroogde kruiden
- gefrituurde ui

Afwerking!

Vul de lege ruimtes tussen je tapas en kommetjes op met hapklare groenten zoals kerstomaatjes en bloemkoolroosjes. Of met fris fruit zoals druiven, aardbeien, braambessen en frambozen.

Onze drie favoriete tapasplanken:



Hapjes

Klassieke kerstkrans



Hapjes

Party plank



Hapjes

[Rijkelijke kaastafel met camembert uit d...](#)

Traditioneel aperitieven

Traditioneel? Dat zijn natuurlijk ovenhapjes of gefrituurde hapjes! Wil je dit jaar echt eens next-level gaan? Ga dan zelf aan de slag om de meest verrassende hapjes zelf te bereiden. Zo kan je soesjes maken met rosbief, gekarameliseerde ui en mierikswortel of simpelweg witloofbootjes met zalmousse.

Wat je ook klaarmaakt, je gasten zullen versteld staan!

Heerlijk traditioneel aperitieven:



Hapjes

Witloofbootjes met zalmousse



Hapjes

Toastje met kipsalade



Hapjes

[Hartige soesjes met rosbief, gekaramelis...](#)

Vegetarische hapjes:



Hapjes

Kaasbal



Hapjes

Frisse gazpacho van veldsla met geitenka...



Hapjes

Gevulde portobello

Mag het iets meer zijn...:



Hapjes

Gefrituurde ravioli



Hapjes

[Apero jars met kaas en charcuterie](#)



Hapjes

[Rucola tiramisu met grissini en zongedro...](#)

Lekkers met vis in de hoofdrol:



Hapjes

Oestershot met komkommer en jalapeño



Hapjes

Geglanceerde zalmblokjes



Hapjes

Filodeegkroontjes met broccoli-muntmouss...

Lekkers met wild van bij ons:



Hapjes

Balletjes van fazantpaté in speculaascr...



Hapjes

Hapje van boterwafeltjes met wildpaté en...



Hapjes

[Macaron met foie gras](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste hapjes die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
