



8 heerlijke hapjes voor bij je Aperol(l)

Buon appetito!

Een frisse Aperol-cocktail, daar hoort een hartig hapje bij. Kies één van deze Italiaanse lekkernijen, en maak je gasten blij!

Bij je Aperol Classico

Zin in hapjes die net zo authentiek en verrassend zijn als de klassieke Aperol-cocktail? Zoek niet verder!

- **Bruschetta met witte bonen en prosciutto**

Beleg getoast ciabatta-brood met een plakje prosciutto en plet erbovenop witte bonen. Kruid af met peper, zout en tijm.

- **Broccolini met ansjovis en look**

Roerbak de broccolini (of broccoli) met een paar ansjovisfilets en gekneusde look en olijfolie. Serveer alleen of op brood.

[Klik hier voor het ultieme Aperol Classico-recept.](#)



Heerlijk bij Aperol Innocent

Zet het fruitthema van je cocktail verder met deze zoete recepten.

- **Tomaat-prosciutto-gorgonzola**

Prik een zoet kerstomaatje op een cocktailprikker met een stukje gorgonzola en wat prosciutto. Klaar is kaas! ;)

- **Toastjes met vijgen en taleggio**

Leg een halve vijg en taleggiokaas op een stukje ciabatta, en zet even in de oven. Heerlijk romig.

Tip: Taleggio kun je ook prima vervangen door camembert, voor een Franse toets.

[Zelf zo'n fruitige, zomerse Aperol Innocent maken doe je makkelijk met dit recept.](#)



Om te proberen bij Aperol Campari

De bittere Campari kan wel wat tegengewicht gebruiken. Van champignons vol umamismaak bijvoorbeeld.

- **Gevulde champignon met pistache en tomaat**

Haal het steeltje uit de champignon en vul met gehakte pistache en tomatenbrunoise. Serveer koud of zet even onder de gril.

- **Porcini carpaccio**

Snij champignons met een mandoline in fijne schijfjes. Serveer met peper, zout, citroensap en parmezaanvlokken, zoals een 'echte' carpaccio.

[De heerlijkste Aperol-Campari maak je volgens dit recept.](#)



Smaakvol bij Aperol Fizz

Een sprankelend drankje als de fizz werkt het beste bij eenvoudige - maar smaakvolle - hapjes.

- **Artisjok op olie**

De ideale oplossing voor een drukke avond. Koop ze kant-en-klaar en serveer met brood.

- **Gefrituurde aubergine**

Haal aubergineschijfjes door een klassiek beslag en frituur. Serveer eventueel met aioli of een kruiden-dip.

