



Rijkelijk gevulde hapjesplanken

Feestelijk aperitieven

Start je eindejaarsfeesten met een mooie aperoplank en de sfeer zit meteen goed. Onze aperoplanken zien er niet alleen feestelijk uit, je zet ze ook in een handomdraai op tafel met kant-en-klaar lekkers, aangevuld met zelfgemaakte hapjes.

Wat dacht je van een klassieke charcuterieplank vol verfijnde vleeswaren? Of een kleurrijke veggieplank? Voor de liefhebbers van vis is er onze luxe 'seacuterie' plank. En voor iedereen die het graag makkelijk houdt, hebben we een plank met warme hapjes.

Laat je inspireren!

Classic

Feestelijke charcuterieplank

Serveer je charcuterie als aperitief? Dan moet je rekenen op 100g vlees per persoon. Is de plank echter bedoeld als maaltijd? Reken dan zeker het dubbele.

- Voorzie minstens **3 verschillende soorten vlees**. Zowel mildere smaken als pittigere varianten zorgen voor afwisseling. Tijdens de eindejaarsperiode vind je bij SPAR heel wat **feestelijke charcuterie**, zoals speciale chiffonades of salamistrankjes met een korst van kaas en truffel;
- Zorg voor voldoende afwisseling met enkele varianten van **brood of crackers**;
- Vul vlees aan met **vegetarische opties**, zoals een vegetarische paté en/of spread. Zo wordt het geheel minder zwaar;
- **Werk je plank mooi af** met verschillende soorten hapklare groenten, vers fruit, gedroogd fruit, gepekeld groenten (bv. augurken) en noten. Verse kruiden zorgen voor extra kleur!
- Zorg voor **potjes roomboter** (op kamertemperatuur), **chutney**, **mosterd**, **tapenade** en andere smaakmakers.



Veggie

Easy veggieboard

Een volledig vegetarische borrelplank kan net zo gevarieerd en feestelijk zijn als een charcuterieplank, vol smaak, kleur en textuur.

Geen idee hoe je een veggie charcuterieplank moet samenstellen? Ga te werk zoals bij een klassieke charcuterieplank, maar focus je op deze 3 ingrediënten:

- **Kaas** is een schitterende vegetarische optie. Experimenteer met smaakvolle kazen, zoals blauwe kaas voor extra verfijning.
- Met enkele heerlijke, **smeuïge spreads** varieer je eindeloos. Werk je favoriete dip af met enkele leuke ingrediënten, zoals pijnboompitten, zaden, een crumble van noten, verse kruiden ...
- **Frisse ingrediënten** zoals groenten en fruit, maar ook olijven, augurkjes of opgelegde pepers geven extra pit.

Kleine potjes met dips en kleurrijk servies maken de presentatie af.



Seacuterie

Smakelijk seacuterieboard

Een seacuterieboard is een unieke twist op de klassieke charcuterieplank, waarbij zeevruchten de hoofdrol spelen.

- Denk aan een verfijnde selectie van **gerookte zalm**, **garnalen**, **krab**, en **oesters**, gecombineerd met frisse smaken en onverwachte accenten zoals **zeewier**.
- Met **hartige dips** zoals citroenaioli, mierikswortelsaus en frisse vinaigrettes creëer je een feestelijk en smaakvol geheel dat de zee tot leven brengt op tafel.

Zalm in drievoud

Ken je het verschil tussen gerookte zalm, zalm belle vue en gravad lax?

- **Gerookte zalmfilet** is gegaard tijdens een rookproces (dat warm of koud kan zijn). De zalm wordt gewoonlijk in flinterdunne plakjes gesneden of als filet geserveerd.
- **Zalm belle vue** is zalmfilet die zachtjes gegaard is in bouillon met groentjes. Ideaal met een cocktailsausje.

- **Gravad lax** is rauwe zalmfilet die minstens 24 uur is gemarineerd in zout, suiker en dille. Dunne plakjes frisse zalm zijn heerlijk op toast.



Warme hapjes

Snelle plank met kant-en-klare hapjes

Een hapjesplank met de kant-en-klare lekkernijen uit jouw SPAR is de perfecte keuze als je wilt genieten van een smaakvolle borrel zonder uren in de keuken te staan.

Met zorgvuldig gekozen kwaliteitsproducten, zoals **miniquiches**, **samosa's**, **gyoza**, **ambachtelijke kroketjes** en de klassieke **bladerdeeghapjes**, creëer je snel een plank die luxe uitstraalt en toch eenvoudig te bereiden is. Zo houd je meer tijd over om te ontspannen en met je gasten te genieten.

Snacktime!

Hoe krijg je alle warme hapjes tegelijk klaar? Je hebt maar één oven en niet elk hapje heeft dezelfde bereidingstijd.

- Schik de hapjes die min of meer **dezelfde langere bereidingstijd** hebben op één bakplaat en zet deze in de oven. Serveer dit assortiment als eerste.

- Zet dan een tweede bakplaat in de oven met andere hapjes die een **kortere bereidingstijd** nodig hebben en serveer die hapjes onmiddellijk daarna.
- Maak zeker ook gebruik van de **airfryer**, waarin hapjes supersnel klaar zijn. Perfect voor miniloempia's en zelfs voor bitterballen.



Recepten

Ontdek alle inspiratie voor een goedgevulde aperoplank hier!



Hapjes

[Easy veggieboard](#)



Hapjes

[Spicy oesters](#)



Hapjes

[Witloofbootjes met zalm](#)



Hapjes

[Bruschetta met rillettes van gerookte fo...](#)



Hapjes

Gevulde kerstomaatjes met zalm



Hapjes

Appeltoastjes met geitenkaas, vijgen en...



Hapjes

[Peperkoektoast met blauwe kaas en een sp...](#)



Hapjes

[Geglanceerde zalmblokjes](#)



Hapjes

[Klassieke kerstkrans](#)