



De lekkerste combinaties, prachtig gepresenteerd

Zo maak je de perfecte koude schotel

Winter of zomer, een koude schotel kan je perfect serveren bij eender welke gelegenheid. Gezellig op het terras met vrienden, makkelijk bij een (verjaardags-)feestje met de hele familie of verfrissend na een mooie zomerdag met je gezin.

De perfecte combinaties, hoeveelheden en presentertechnieken voor jouw koude schotel ontdek je hier!

Hoeveelheden

Hoe verleidelijk het ook is om te veel te kopen, weggooien is zo zonde... Doe het rekenwerk daarom op voorhand en houd je aan volgende porties:

- Een standaardportie **vlees** komt overeen met zo'n **150 gram per persoon**.
- Voor **vis** is dat **200 gram**.
- Ook van **groenten en fruit** (samengerekend) voorzie je best zo'n **200 gram per persoon**.

Voorzie zeker wat knapperig brood voor bij al dat lekkers! 1/3 stokbrood per persoon zou zeker moeten volstaan. Serveer je er liever frietjes of gekookte aardappelen bij? Reken dan op zo'n 200 gram per persoon.



Lekkere combinaties voor jouw koude schotel

Gezouten charcuterie combineert heerlijk met vijgen, peren en noten. Gebruik je ook graag kaas? Bied je gasten verschillende soorten aan en varieer van mild en zacht tot smaakvol en hard. Chutneys, pickles en (gedroogd) fruit zijn altijd lekker en maken je schotel helemaal af.

Probeer zoveel mogelijk gerechtjes **zonder saus** te maken. Dat presenteert beter, bewaart langer, ziet er mooier uit en is ideaal voor gasten op dieet. Je presenteert ze best apart in een leuk glaasje of kommetje.

Mag het eens wat anders zijn? Experimenteer met **wereldsmaken** en werk af met een toets Grieks (met kleurrijke tarama en tzatziki), mediterrane (hummus!) of oosters (met wasabi, zoet-zure chilisaus en gember).

Toch nog niet helemaal zeker? Ontdek onze [koude schotel klassiek](#) of onze [nouveau koude schotel](#): mét bereiding van a tot z! Natuurlijk kan je steeds terecht bij je [SPAR-winkelier](#) voor tips en inspiratie.



De top 5 van onze redactie

We selecteerden voor jou enkele heerlijke gerechtjes voor de perfecte koude schotel. Deze mogen zeker niet ontbreken, om je vingers en duimen bij af te likken!

- [Mini-tomaat-garnaal](#)
- Meloen met parmaham
- Mini-bouletjes met graanmosterd [of met sriracha](#)
- Gevulde eitjes
- [Opgerolde wraps](#)



Ideaal voor bij jouw koude schotel: Pan Catalan!

1. Snij een stokbrood of ciabatta in sneden van zo'n 2 cm dik. Druppel er een beetje olijfolie over en grill in een pan of onder de grill. Zodra ze een licht goudbruin kleurtje krijgen, haal je ze van het rooster.
2. Pel de lookteentjes en snij ze in twee. Wrijf elke dikke toast in met een stukje look. Halveer enkele tomaten en wrijf de toasten in met de sappige vruchten.
3. Kruiden hoeven er niet op. Hou het gerust heel puur.

