

BORRELPLANK Borrelplank maken: tips en ideeën



Als er geen taart op tafel staat, dan is het wel een lekkere borrelplank. Of gewoon allebei, waarom niet! Naast cake en gebak ben ik gek op het maken van borrelplanken met de lekkerste borrelhapjes. Of er nu een speciale gelegenheid is of gewoon als mijn familie of vrienden langskomen. In dit artikel geef ik je al mijn borrelplank ideeën en wapen ik je met de belangrijkste tips waar je rekening mee moet houden bij het bouwen van zo'n goed gevulde plank.

Wanneer maak je een borrelplank?

Wordt er iets gevierd? Dan is een goed gevulde borrelplank altijd welkom! Je kunt hierbij denken aan verjaardagen, feestdagen, werkborels, een housewarming, maar ook wanneer vrienden gewoon even gezellig langskomen. Met name als er een groter aantal mensen op bezoek komt is een borrelplank ideaal. Het snackt gezellig weg en jij staat niet de hele tijd in de keuken, want zo'n plank kun je prima voorbereiden. Ook kan een borrelplank als avondeten doorgaan, maar zorg er dan wel voor dat er een aantal warme hapjes tussen zitten.

Hoe lang van tevoren kun je de borrelplank maken?

Over het algemeen zijn de meeste hapjes voor een borrelplank goed voor te bereiden en voeg je alles op het moment van serveren voornamelijk nog samen op een mooie plank. De hoeveelheid voorbereiding is volledig afhankelijk van de keuze in borrelhapjes.

Zo zijn hapjes uit de oven, zoals flammkuchen, bladerdeeghapjes of quiche, perfect enkele dagen van tevoren te bereiden. Vlak voor het moment van serveren hoef je dit alleen maar even opnieuw in de oven te schuiven en op te warmen.

Hapjes met verse groenten kun je meestal de avond van tevoren bereiden en goed afgesloten in de koelkast te bewaren. Dat geldt ook voor de dips, spreads en salades voor bij de hapjes, hoewel je er natuurlijk ook voor kunt kiezen om niet alles zelf te maken.

Wie zijn je gasten?

Voor de invulling van de exacte borrelhapjes is het van belang dat je rekening houdt met het aantal gasten dat langskomt, of het grote eters zijn en de specifieke eetvoorkeuren. Hoeveel vegetariërs, vleeseters en vegans telt je gezelschap? Eventueel kun je een vegetarische borrelplank maken, en een borrelplank met vlees en/of vis.

Ook is het goed om na te vragen of er eventuele allergieën zijn, zodat je hier rekening mee kunt houden. En komen er kinderen? Zorg er in dit geval voor dat er voldoende brood, blokjes kaas en gesneden groenten en fruit aanwezig zijn.



Bladerdeeghapjes en pizza's zijn ook hele kidsproof borrelhapjes.

Hoeveel borrelhapjes heb je per persoon nodig?

Hoogstwaarschijnlijk ben jij (net zoals ik) zo iemand die liever iets teveel dan te weinig in huis haalt. Maar als het op een borrelplank aankomt, die vaak een hele middag of avond op tafel staat, moet je de meeste hapjes die naderhand over zijn weggooien. Aangezien ik dat doodzonde vind, heb ik deze richtlijnen bedacht voor de juiste hoeveelheid borrelhapjes:

Hou rekening met 1 – 2 stuks per persoon per borrelhapje. Zeker van een populair hapje dat iedereen lust, wil men vaak nog een tweede.

Duurt je borrel ongeveer 2 uur? Hou dan rekening met 5 – 7 hapjes per persoon, waarvoor je 4 – 5 verschillende borrelhapjes recepten maakt.

Duurt je borrel de hele avond? Hou dan rekening met 10 – 15 hapjes per persoon, waarvoor je 8 – 10 verschillende borrelhapjes recepten maakt.

Zorg voor hapjes die makkelijk aan te vullen zijn, zoals chips, nootjes, toastjes met dips, stokbrood met een sausje en gesneden groenten en fruit.

Borrelplank basiselementen

De basis van een mooi gevulde borrelplank, is de plank zelf. Ik vind het prettig om verschillende maten in huis te hebben. Dat is handig voor kleinere en grotere groepen mensen, maar ook als je bijvoorbeeld meerdere planken op tafel wil zetten. Een aantal maten borrelplanken die ik onmisbaar vind voor het organiseren van een geslaagde borrel:

Een grote borrelplank (Ø 45 – 50 cm)
Een langwerpige serverplank
Een medium serverplank

Borrelplank samenstellen

Als je een mooie plank in gedachten hebt voor jouw borrelhapjes, dan kun je door naar het boodschappenlijstje. Voor de meeste borrelplanken zijn er een aantal standaard ingrediënten die je kunt inslaan en waar je de plank gemakkelijk mee kunt vullen. Dit ga je uiteindelijk aanvullen met een aantal zelf gemaakte borrelhapjes:

- ◆ Brood: ciabatta, stokbrood, foccacia
- ◆ Toastjes: crackertjes, scrocchi, dipstokjes
- ◆ Dips, spreads en salades
- ◆ Gesneden groenten: om te dippen
- ◆ Diverse soorten kaas
- ◆ Verschillende vleeswaren en vis
- ◆ Fruit: zoals druiven en vijgen bij een kaasplank
- ◆ Andere knabbels: noten, chipjes
- ◆ Olijven, augurken of zure uitjes

Welke kaassoorten en vleeswaren zijn populair voor borrelplanken?

Op het gebied van kaas is de keuze echt reuze en de smaken lopen flink uiteen. Zo zijn port salut en burrata (in combinatie met pesto en tomaatjes) echte allemansvrienden. Manchego en pecorino zijn iets pittiger, maar smaken heerlijk met vijgenjam of dadelbrood.

De meeste mensen zijn ook gek op brie en camembert, die je trouwens ook heel goed uit de oven kan serveren met een borrelbrood. De echte kaasliefhebbers zullen vrolijk worden als een blauwaderkaas op de kaasplank verschijnt, maar deze brengt ook een flinke geur met zich mee.

Ook met vleeswaren kun je veel kanten op, denk maar eens aan salami, chorizo, grillworst of de oer-Hollandse favoriet: plakjes leverworst. Zelf ben ik gek op parmaham en droge worst, zoals fuet. Als er kinderen komen is het leuk om een schaalje snackworstjes neer te zetten, wat blokjes simpele belegde kaas en de knakworstjes in bladerdeeg doen het ook altijd goed.

Borrelplank hapjes

- ◆ Bladerdeeghapjes, zoals gerookte zalm spiralen of bladerdeegbakjes
- ◆ Plaatartaart, zoals quiche, pizza of flammkuchen
- ◆ Zelfgemaakt brood, zoals borrelbroden of rozemarijn-zeezout focaccia
- ◆ Kleine broodjes, zoals bruschetta en hartige muffins
- ◆ Kleine rolletjes, gemaakt van belegde wraps, omelet of pannenkoeken
- ◆ Spiesjes met kaas/vleeswaren, groente en fruit
- ◆ Groente hapjes, zoals slakuipjes of gevulde snoeppaprika's
- ◆ Vlees hapjes, zoals chipotle gehaktballetjes, souvlaki spiesjes of dadels met spek
- ◆ Gevulde eieren of gevulde champignons

- ◆ Frituur snacks, zoals (kaas)bitterballen of vega mini loempia's
- ◆ Nacho's uit de oven, bijvoorbeeld met pulled chicken

Borrelplank thema's

Zoals je inmiddels al door hebt kun je ontzettend veel kanten op. Daarom is het een goed idee om voorafgaand te bedenken of je een thema aan je borrelplank geeft. Een leuk voorbeeld is de antipasti borrelkrans die ik al eens eerder maakte.

Maar er zijn veel meer leuke ideeën: een Italiaanse borrelplank, een vegetarische borrelplank, een bruschetta borrelplank, een gezonde borrelplank of bijvoorbeeld een Mexicaanse borrelplank. Op die manier kader je jouw mogelijkheden en kun je zoeken naar een aantal hapjes die hier leuk bij passen.

Welke dipsauzen passen goed bij een borrelplank?

Enkele bekende en geliefde dips, sauzen en spreads waar je aan kunt denken:

- ◆ pesto
- ◆ tapenade
- ◆ kruidenboter
- ◆ hummus,
- ◆ kruidenkaas
- ◆ eiersalade
- ◆ aioli
- ◆ tzatziki
- ◆ guacamole

Kijk ook eens bij sauzen en dips recepten die online staan.

Wat drink je erbij?

Bij binnenkomst kun je een speciaal drankje aanbieden, zoals een leuke mocktail, cocktail of een glaasje bubbels. In de zomer is het heerlijk om grote kannen citroen ijsstee op tafel te zetten. Voor de rest van de avond is een koelkast gevuld met frisdrank met en zonder prik, bier en wijn in principe voldoende.

Leg je gasten bij binnenkomst allemaal even uit waar ze de drankjes kunnen vinden, dan hoeft je na het welkomstdrankje niet continu glazen te blijven vullen. Zorg er ook voor dat je voldoende koffie en thee in huis hebt.

Borrelplank maken: laatste tips

Ben je klaar om aan de slag te gaan met jouw eigen plank? Lees onderstaande tips nog even door.

Variatie

Zorg voor variatie in smaken en texturen. Kies bijvoorbeeld niet alleen voor vleeswaren, maar neem ook enkele kaassoorten of eventueel vis. Hetzelfde geldt voor de categorie brood. Stokbrood en ciabatta zijn beiden erg lekker, maar een knapperig toastje of dipstokje is prettig voor de afwisseling in textuur.

Als je zelf borrelhapjes recepten gaat maken, waak er dan voor dat je bijvoorbeeld niet in elk hapje

kruidenkaas verwerkt. Diversiteit smaakt het lekkerst.

Kleuren

Kazen, brood en toastjes zitten allemaal in de lichtbruine en gele hoek, dat oogt al snel erg eentonig. Met groenten en fruit kun je lekker veel kleur aanbrengen, maar toch moet je daar ook opletten. Tomaat en paprika zijn beiden rood, dus iets groens (komkommer, gegrilde courgette of asperges) kleurt daar erg mooi bij. Kijk ook hoe je de verschillende kleuren over de borrelplank verdeelt, spreid de vrolijke kleuren om het geheel een beetje te breken.

Bakjes

Om de borrelplank zo mooi mogelijk te vullen, wil je het gebruik van bakjes vermijden. Ik zet ze alleen in waarvoor ze écht nodig zijn: dips, sauzen, olijven etc. Let hierdoor goed op wat je tegen elkaar aan legt.

Hapjes die vocht of nattigheid afgeven, moet je niet tegen knapperige toastjes aan leggen (dan worden de toastjes slap). Een geurige blauwaderkaas of gerookte makreel geef je ook een eigen plekje, omdat er genoeg mensen zijn die er niet van houden.

Vette / warme hapjes

Vettige hapjes geven af op je borrelplank. De één houdt van een houten borrelplank met geleefde vlekken, de ander wil dit liever voorkomen. In verband met foodfotografie ben ik er altijd heel voorzichtig mee.

Warme hapjes serveer ik eigenlijk altijd op losse schalen of borden. Je wil het liefst dat je gasten die nog warm eten en zullen dus niet de halve avond op tafel staan. Daarnaast is het ook niet de bedoeling dat je koude hapjes half opgewarmd worden doordat ze naast een paar hete bitterballen hebben gelegen.

De plank vullen

Om nog beter te illustreren waar je op moet letten en wat lekker is om te combineren, heb ik een 'voorbeeld borrelplank' gemaakt. Op onderstaande foto kun je stap voor stap zien hoe ik de plank heb samengesteld. Begin met de grotere onderdelen, die je in gezellige boogjes kunt neerleggen. Verdeel de kleuren en vul als laatst alle gaten in met kleine snackjes, zoals nootjes. Leg de borrelplank zo vol mogelijk, dat is in dat geval het mooiste gezicht.

BRON: laurasbakery.nl

