



## Butter board

### Wat is een butter board?

Een butter board of boterplank is een makkelijke manier om traditioneel brood met boter te serveren tijdens een diner of feestje, maar dan met een extra smaakvolle twist. Ze zitten boordevol smaak en zijn zo makkelijk aan te passen dat je misschien wel niets anders meer wilt eten dan brood met boter.

### Hoe maak je een boterplank?

Het concept is simpel: smeer zachte boter op een serveerplank of schaal en beleg deze met hartige of zoete (of beide!) ingrediënten naar keuze. Serveer met gesneden brood en het zal een blikvanger zijn op je volgende feestje, wanneer gasten smullen van de heerlijke spread. Boterplanken lijken simpel in vergelijking met hun meer uitgebreide neef, de charcuterieplank, maar de smaak kan net zo diepgaand zijn.

De boter is natuurlijk essentieel voor de smaak van je boterplank. Je kunt elke soort echte boter gebruiken (geen margarine), en gezouten boter smaakt over het algemeen beter dan ongezouten. Wij gebruiken zelf graag Kerrygold Ierse boter, die een heerlijke smaak, een rijke gele kleur en een betaalbare prijs heeft.

Laat de boter op kamertemperatuur komen en gebruik vervolgens een botermes of een kleine offset spatel om deze mooi uit te smeren op een serveerplank of schaal.

Vanaf hier is alles mogelijk qua toppings! Je kunt kiezen voor klassieke kruiden en specerijen, zoet-pittige combinaties, seizoensgebonden smaken, of eigenlijk alles wat je maar kunt bedenken.

We hebben het internet afgespeurd en een aantal van de meest unieke recepten voor een boterplank gevonden, en we hebben zelfs drie nieuwe recepten van onszelf bedacht. We vermoeden dat je meteen naar de supermarkt rent om ingrediënten te halen zodra je deze 10 geweldige ideeën voor een boterplank hebt bekeken.

De boter is natuurlijk essentieel voor de smaak van je boterplank. Je kunt elke soort echte boter gebruiken (geen margarine) die je lekker vindt, en gezouten boter smaakt over het algemeen beter dan ongezouten. Wij gebruiken zelf graag Kerrygold Ierse boter, die een heerlijke smaak, een rijke gele kleur en een betaalbare prijs heeft.

Als je het echt extra speciaal wilt maken, kun je zelfs je eigen boter maken met behulp van onze

handleiding. Het is makkelijker dan je denkt en kan erg handig zijn als het geruchten botertekort deze winter echt werkelijkheid wordt.

Laat de boter op kamertemperatuur komen en gebruik vervolgens een botermes of een kleine offset spatel om hem mooi uit te smeren op een serveerplank of schaal.

Vanaf hier is alles mogelijk qua toppings! Je kunt kiezen voor klassieke kruiden en specerijen, zoete en pittige combinaties, seizoen smaken, of eigenlijk alles wat je maar kunt bedenken.

We hebben het internet afgespeurd en een aantal van de meest unieke boterplankrecepten gevonden, en we hebben zelfs drie nieuwe recepten bedacht. We vermoeden dat je meteen naar de supermarkt rent om ingrediënten te halen zodra je deze 10 geweldige ideeën voor boterplanken hebt gezien.

### Tips voor het maken van boterplanken

Gebruik kwaliteitsboter voor de meest romige en decadente smaak. De boter is het belangrijkste ingrediënt en je hebt er maar een klein beetje van nodig, dus kies voor een boter met een hoog vetgehalte en een rijke smaak. Kerrygold is onze favoriet voor een heerlijke en betaalbare optie.

Maak de boter eerst zachter zodat je hem makkelijker kunt smeren. Haal hem uit de koelkast en zet hem op een koele plek om zacht te worden, maar zorg ervoor dat hij niet smelt.

Voeg een zuur ingrediënt toe om te contrasteren met het vet van de boter. Iets fris zoals citroenschil, azijn, citrusvruchten, olijven, kappertjes of zongedroogde tomaten zorgt voor een frisse toets die de boter perfect in balans brengt.

Vlokkenzout is essentieel, en gebruik er veel van. Een royale hoeveelheid zout brengt alle smaken samen, en een vlokkenzout zoals Maldon zeezout geeft elke hap een beetje textuur, crunch en een extra smaakboost.

Voeg verse kruiden toe om de smaak te versterken en je boterplank een aantrekkelijke uitstraling te geven. Als sterkere smaken zoals rozemarijn of basilicum niet bij je smaak passen, gebruik dan iets milders zoals Italiaanse peterselie of zelfs munt.

Eetbare bloemen, zowel vers als gedroogd, kunnen je boterplank een prachtige uitstraling geven. Dit is vooral leuk voor planken die geserveerd worden op een vrijgezellenfeest of theebransje.

Wees royaal met de toppings, zodat er genoeg is om de boter op je plank te compenseren. Iedereen wil genoeg toppings zonder te veel boter te hoeven nemen, dus zorg voor een goede balans tussen de lagen.

Haal wat van de saladebar als je maar een klein beetje van iets nodig hebt. Dit is een geweldige manier om geld te besparen, want je kunt kleine porties uien, kappertjes, olijven, geroosterde knoflook, groenten of paprika's pakken voor een fractie van de prijs van hele bakken.

Gesneden brood of crackers zijn een must om in te dippen, dus zorg ervoor dat je er genoeg hebt voor je gasten om te besmeren met je heerlijke botercreatie.

Snijplanken of kaasplanken zijn een prima basis voor je boterplank, maar je kunt ook een serveerschotel of zelfs een mooi bord gebruiken. Zorg er wel voor dat je oppervlak voedselveilig is.

Maak alles zo snel mogelijk klaar, zodat het zout knapperig blijft en de kruiden vers. Je kunt de boter van tevoren smeren en in de koelkast bewaren, en de ingrediënten in kommen klaarzetten en alles in een paar minuten voor je feestje door elkaar mengen.

Zorg voor kleine botermesjes of -schepjes, zodat gasten zelf wat boter op hun brood kunnen smeren zonder in de verleiding te komen om het over de hele plank te smeren of twee keer in de boter te dippen.

### **Zijn boterplankjes veilig?**

Er is enige controverse gaande over de veiligheid en de risico's op verspreiding van bacteriën die gepaard gaan met boterplankjes. Als dat iets is waar u zich zorgen over maakt, kunt u ons idee overwegen: individuele boterplankjes geserveerd in kleine houten schaalpjes. Deze zijn erg leuk op tafel en uw gasten kunnen naar hartenlust twee keer in hun eigen schaalpje dippen.

