

BORRELPLANK Trio van borrelhapjes



1 PORTIE = 4 PERSONEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 250 g ricotta
- ◆ 250 g mascarpone
- ◆ 1 stokbrood ambachtelijk
- ◆ 100 g kerstomaatjes
- ◆ 3 el olijfolie extra vierge + extra
- ◆ 1 citroen bio, sap en rasp
- ◆ 1 takje basilicum blaadjes
- ◆ 2 tenen knoflook
- ◆ 1-2 plakjes parmaham
- ◆ 6 el olijfolie om te bakken
- ◆ 2 potje ansjovisfilets in olijfolie, uitgelekt en fijngesneden
- ◆ 100 g babyspinazie
- ◆ 50 g venkel met groen
- ◆ 50 g gravad lax of gerookte zalm

MATERIAAL: kommetje, plat bord

ZO MAAK JE HET:

de borrelhapjesbasis: ricotta-mascarponecrème

1. Klop de ricotta met de mascarpone met een garde tot een luchtige crème.
2. Breng op smaak met zout en versgemalen peper en zet apart.

crostini met gemarineerde tomaatjes en basilicum

3. Halveer de kerstomaatjes en meng ze met 3 el olijfolie en 2 tl citroensap.
4. Snijd de grote basilicumblaadjes in reepjes en schep ze met zout en peper naar smaak door de olijfolie en tomaatjes.
5. Zet opzij om te marinieren.
6. Bewaar de kleine basilicumblaadjes.
7. Maak de crostini, snijd 8 dunne plakjes van het stokbrood en rooster ze in de broodrooster goudbruin en krokant.
8. Schep eenderde van de ricotta-mascarponecrème in een schaal en verdeel de gemarineerde tomaatjes met marinade erover.
9. Bestrooi met de kleine basilicumblaadjes en leg de crostini erbij.
10. Geef nog wat stokbrood erbij.

citroen-bruschette met zilte spinazie en parmaham

11. Snijd van het stokbrood 8 schuine plakken en rooster ze in de broodrooster of grillpan goud- bruin en krokant.
12. Meng 2 tl citroenrasp met de resterende 3 el olijfolie.
13. Leg de bruschette op een schaal en wrijf ze in met het snijvlak van 1 gehalveerde knoflookteen. Besprenkel de bruschette met de citroenolie.
14. Snijd de plakjes parmaham in fijne reepjes.
15. Verhit in een koekenpan 1 el olijfolie om te bakken.
16. Bak de hamreepjes krokant en schep ze op een bord.
17. Verhit in de koekenpan de resterende 2 el olijfolie.
18. Snijd de laatste knoflookteen fijn en fruit met de ansjovisfilet 2 min. zachtjes.
19. Schep de spinazie erdoor en bak tot het blad begint te slinken.
20. Verdeel de helft van de overgebleven ricotta-mascarponecrème met de spinazie over de bruschette.
21. Leg ze op een schaal.
22. Bestrooi met de krokante reepjes parmaham en besprenkel eventueel met nog wat extra citroenolie.



venkelcrème met gemarineerde zalm

23. Houd het venkelgroen apart en snijd de rest van de venkel zo fijn mogelijk.
24. Schep de venkel door de rest van de ricotta-mascarponecrème.
25. Breng op smaak met peper en schep in 4 kleine (borrel)glaasjes.
26. Garneer met de zalm, het apart gehouden venkelgroen en peper naar smaak.

Eet smakelijk!

BRON: deliciousmagazine.nl

