

BORRELPLANK La dolce vita piatto di bevande voor de Italiaanse borrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

DIT HEB JE NODIG:

Kaas kan niet ontbreken

♦ Italianen weten als geen ander: een borrel zonder kaas is als Rome zonder Colosseum. Kaas brengt zout, romigheid en pure verwennen op je plank. Kies een paar verschillende soorten, van zacht tot hard, voor afwisseling.

♦ **Tip:** haal de kazen op tijd uit de koelkast, op kamertemperatuur komen de smaken beter tot hun recht. *Een paar ideeën voor heerlijke Italiaanse kazen op je plank:*

♦ **Parmigiano Reggiano** – Breek een stuk Parmezaan in ruwe brokjes. Lekker om zo te knabbelen, of met een drup honing erbij voor een zoete twist.

♦ **Mozzarella of Burrata** – Voorzie je plank van iets romigs met buffelmozzarella of burrata. Serveer de bolletjes op een bedje van basilicum en halve cherrytomaatjes (hallo caprese!), besprenkeld met goede olijfolie.

♦ **Gorgonzola (dolce)** – Deze zachte blauwe kaas geeft pit aan je plank. Smeer 'm op een toastje of combineer met een lepeltje vijgenjam en wat walnoten voor een luxe hapje.

♦ **Pecorino** – Een harde schapenkaas uit Italië met een pittige bite. Snijd in dunne plakjes of blokjes. Heerlijk in combinatie met een paar druppels balsamicosiroop of een stukje peer erbij.

♦ **Kaasplank-tip:** Beperk je tot 2 à 3 kaassoorten zodat elke smaak tot z'n recht komt. Zo blijft het overzichtelijk en gaat er niets verloren in de mix.

Gegrilde groenten en antipasti

♦ Groenten zijn de held van elke moderne borrelplank – ze zorgen voor kleur, textuur en een hartige touch waardoor je het vlees geen moment mist. Italianen hebben een rijk arsenaal aan antipasti van groente, dus leef je uit met gegrilde en gemarineerde lekkernijen. Denk aan groenten die barsten van smaak en die je makkelijk van tevoren kunt bereiden (of gewoon kant-en-klaar kunt kopen, niemand die het je kwalijk neemt). Enkele smakelijke groenten voor op je Italiaanse plank:

♦ **Geroosterde paprika's** – Gegrilde rode en gele paprika's uit de oven of grillpan, gemarineerd in olijfolie, knoflook en een snuf oregano. Zacht, zoet en vol mediterrane smaak.

♦ **Gegrilde courgette en aubergine** – Snijd ze in lange plakken, grill tot ze mooie strepen hebben en marineer met olijfolie, citroensap, knoflook en verse tijm. Rol de courgettelinten eventueel op voor een speels effect.

♦ **Gemarineerde artisjokharten** – Zachte artisjokharten (uit een potje is prima) gemarineerd met kruiden en olie. Lekker fris-zurig en een echte Italiaanse klassieker op de borreltafel.

♦ **Zongedroogde tomaatjes** – Intense smaakbommetjes die voor een umami-kick zorgen. Leg ze in een schaal of verspreid ze over de plank. Ook halfzongedroogde tomaten (semi-secco) zijn top: iets frisser en sappiger.

♦ **Paddenstoelen** – Gemarineerde champignons of oesterzwammen met knoflook en peterselie brengen een aardse smaak. Even kort bakken of grillen, marinieren en af laten koelen – zo heb je een heerlijk vega alternatief voor iets "vleigs" op de plank. Mix en match verschillende groenten voor een regenboog aan kleuren op je plank.

♦ **Extra tip:** schenk wat van de marinade over de groenten vlak voor serveren, zo glanzen ze mooi en smaken ze extra lekker.

Dippen en smeren

♦ Geen borrelplank zonder iets om te dippen of te smeren. Een paar lekkere dips en smeersels maken van een stukje brood meteen een hapje om van te watertanden. Bovendien voegen dips extra smeuïgheid toe tussen alle kaas en groenten. Kies voor Italiaanse klassiekers en geef er je eigen twist aan. Wat dacht je van deze opties:

♦ **Basilicumpesto** – Een absolute must. Die geur van basilicum alleen al! Gebruik een goede verse pesto (zelfgemaakt of van de deli) en serveer in een schaal. Heerlijk om brood in te dippen of om over gegrilde courgette te lepelen.



- ❖ **Olijventapenade** – Een smeugige tapenade van olijven brengt zout en hartigheid. Maak 'm van gemengde zwarte en groene olijven, kappertjes, knoflook en olijfolie. Smeer op een crostini en je waant je in een Italiaanse enoteca.
- ❖ **Caponata** (Siciliaanse auberginedip) – Dit zoet-hartige auberginegerecht kun je ook als dip gebruiken. Het is een soort chunky salsa van gebakken aubergine, tomaat, ui, kappertjes en een vleugje azijn. Lekker op brood of gewoon zo oplepelen.
- ❖ **Witte bonenspread** – Voor een verrassende twist: pureer witte cannellini-bonen met knoflook, citroen, rozemarijn en olijfolie tot een romige spread. Zie het als de Italiaanse neef van hummus. Licht, proteïnerijk en ideaal bij rauwkost of toast.
- ❖ **Tip:** Zet de dips in kleine schaalpjes verspreid over de plank, zodat iedereen er makkelijk bij kan. Garneer eventueel met een takje basilicum, een schaafje Parmezaan of wat citroenrasp voor extra flair. Smeren maar!

Vleeswaren op z'n Italiaans

- ❖ Ga je liever voor een plank waar ook vlees op mag schitteren? Dan zijn er in Italië gelukkig genoeg charcuterie-klassiekers om je plank nog rijker mee te maken. Perfect in combinatie met kaas, brood en een goed glas wijn! Hier wat heerlijke vleesopties voor op je plank:
- ❖ **Prosciutto crudo** – Flinterdunne rauwe ham, zoals Parmaham of San Daniele. Ziltig, zacht en elegant. Drapeer in losse krullen over je plank of wikkel om een stukje meloen voor de ultieme Italiaanse bite.
- ❖ **Salami** – Denk aan venkelsalami (Finocchiona), pikante 'nduja (smeugige pittige worst uit Calabrië), of een milde Napoli-salami. Snijd in dunne plakjes of serveer als grove brokjes.
- ❖ **Bresaola** – Gekruid, gedroogd rundvlees uit Noord-Italië. Mager, maar boordevol smaak. Serveer met een drupje olijfolie, wat Parmezaan en rucola. Dan heb je in één klap een mini gerechtje op je plank.
- ❖ **Mortadella** – Grote, zachte worst uit Bologna met een hint van nootmuskaat en vaak pistachenootjes. Heel lekker bij bijvoorbeeld focaccia.
- ❖ **Tip:** leg de vleeswaren in kleine groepjes verspreid over je plank, zodat ze uitnodigen tot pakken. Wikkel plakjes om grissini, rol ze op met een blaadje basilicum, of leg ze in losse rozetten voor die typische delicatessenwinkel-look.

Crostini, brood en knapperige basis

- ❖ Bij al die kazen, groenten en dips heb je natuurlijk iets knapperigs nodig om ze mee op te scheppen. In Italiaanse sfeer zijn er genoeg soort broodachtige opties die nét wat leuker zijn dan een gewoon stokbrood. Enkele knapperige dragers voor je plank:
- ❖ **Crostini** – Dunne toastjes van ciabatta of stokbrood, besprenkeld met olijfolie en even geroosterd in de oven. Wrijf er na het roosteren een teentje knoflook over voor extra smaak. Beleg ze naar smaak met pesto, tomaatjes, kaas... alles kan.
- ❖ **Focaccia** – Snijd een huisgemaakte of kant-en-klare focaccia in hapklare stukjes. Dit luchtige olijfolie-brood met rozemarijn brengt meteen die Italiaanse rustica vibe. Perfect om te dippen in pesto of op te toppen met gegrilde paprika.
- ❖ **Grissini** – Lange, dunne Italiaanse soepstengels. Ze zien er chic uit en zijn leuk om tussendoor op te knabbelen. Wikkel er voor de niet-vegetariërs eventueel een blaadje basilicum en een half gedroogd tomaatje omheen (in plaats van de klassieke ham). Crunchy en smaakvol!
- ❖ **Crackers of toastjes** – Kies voor goede ambachtelijke crackers met zeezout of rozemarijn. Niet per se Italiaans, wel lekker neutraal om al die uitgesproken smaken op te leggen. Bijvoorbeeld voor bij de gorgonzola of tapenade.
- ❖ **Originele tip:** in Puglia knabbelen ze graag op taralli: kleine ronde crackertjes met venkelzaad. Als je ze kunt vinden, probeer ze eens op je plank voor een authentieke zuid-Italiaanse touch!

Olijven, noten en de finishing touch

- ❖ Tijd voor de finishing touch – die kleine extras die je borrelplank helemaal af maken. Dit zijn de hapjes die je tussen de grotere items door pakt, die de gaatjes vullen en voor extra textuur zorgen. Bovendien staat het fleurig als je de lege plekken opvult met bijvoorbeeld olijven en noten. Wat mag niet ontbreken?
- ❖ **Olijven** – Onmisbaar op een Italiaanse plank: ga voor een mix van groene en zwarte olijven. Bijvoorbeeld mild-zoute Taggiasche olijven uit Ligurië, grote groene Castelvetro olijven of gevuld met knoflook/peper. Leg ze her en der of in een mooi bakje; ze geven een zilte kick bij kaas en brood.
- ❖ **Noten** – Een handje geroosterde noten geeft crunch én een volle smaak. Amandelen, walnoten of pistachenoten passen top bij kaas. Rooster ze even in een pan met een takje rozemarijn en grof zeezout voor extra lekkere smaak.
- ❖ **Vers fruit** – Voor een zoet-fris contrast. Denk aan druiven (klassiek bij kaas), verse vijgen in parten (luxe gevoel en heerlijk met gorgonzola) of wat schijfjes perzik of meloen in de zomer. Het fruit zorgt voor kleur en een palate cleanser tussen de hartige hapjes door.

🍴 **Kleine smaakmakers** – Tot slot kun je nog creatieve mini-hapjes toevoegen: gedroogde vijgen of abrikozen, gevulde peppadew-pepertjes met roomkaas, kapperappeltjes, of plakjes radijs en cherrytomaat voor knapperige frisheid. Alles wat je plank maar nét dat beetje extra geeft. Vergeet ook de verse kruiden niet: strooi wat basilicum blaadjes over de tomaatjes en leg hier en daar een takje rozemarijn of tijm tussen de hapjes voor de geur. Schik deze extra's gezellig tussen de andere ingrediënten. Het oogt meteen feestelijker als je plank rijkelijk gevuld is een bont geheel van kleuren en vormen. Ronde olijven naast blokjes kaas, een trosje druiven dat over de rand van de plank krult, een paar rozemarijntakjes als groen accent... zo creëer je een echt Italiaans gevoel.

Buon appetito! *Eet smakelijk!*

TIP: Met al deze componenten stel je een Italiaanse borrelplank samen die zowel speels als smaakvol is. Leg alles nonchalant maar doordacht op een grote plank of mooie schaal. Zet wat gezellige Italiaanse muziek op de achtergrond en laat je gasten (of jezelf) lekker graaien.

BRON: deliciousmagazine.nl