

BORRELPLANK Oud en Nieuw borrelplank



1 PORTIE = 6 PERSONEN

🕒 105 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de mini kaascups

- 100 gr belegen kaas, geraspt
- 2 avocado's
- 2 el crème fraîche
- 1 el limoensap
- ½ tl zwarte peper
- 1 tl zout
- 1 el furikake*

voor de jalapeño poppers

- 100 gr kruiden roomkaas
- 30 gr Parmezaanse kaas
- 2 el panko
- 1 el zonnebloemolie
- 6 jalapeño pepers

voor de vitello tonnato rolletjes

- 1 tonijn uit blik
- 2½ el mayonaise
- 1 el kappertjes
- 2 ansjovisfilets uit blik
- 1 el olijfolie
- ½ el limoensap
- 1 tl zout
- 100 gr gebraden kalbsfricandeau
- 4 takjes bladpeterselie
- 50 gr rucola

voor de cranberry chutney

- 2 gember
- 1 sinaasappel
- 1 rode ui
- 1 el olijfolie
- 500 gr cranberries (diepvries)
- 3 el balsamicoazijn
- 1 el dijnon mosterd
- 75 ml wijnazijn
- 1 tl zout
- 1 tl kaneel gemalen
- 200 gr suiker

voor de pompoen hummus

- 200 gr pompoenblokjes
- 1 el olijfolie
- 200 gr kikkererwten
- 1 knoflook
- 1 el tahin (Al'Fez)
- ½ tl paprikapoeder
- ½ el komijnpoeder
- 1 tl peper
- 1 tl zout
- 75 ml extra vergine olijfolie

voor de verdere aankleding

- 100 gr kaas naar keuze (Beemster)
- 100 gr brood naar keuze



- ◆ 100 gr witte druiven
- ◆ 100 gr rode druiven
- ◆ 150 gr crackers naar keuze

MATERIAAL: serveerplank, bakplaat met bakpapier, muffinvorm, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

MINI KAASCUPS

1. Verwarm een de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Teken met behulp van een steekring rondjes op het bakpapier.
2. Leg de geraspte kaas op deze rondjes, zorg dat ze goed gevuld zijn.
3. Zet 5 minuten in de oven totdat de kaas begint te smelten en bruin kleurt.
4. Haal de bakplaat uit de oven en wacht een paar seconden.
5. Schep de kaas er af met een spatel en leg ze in een muffinvorm en druk voorzichtig een beetje aan zodat er cups ontstaan.
6. Laat hard worden.
7. Voeg de avocado's, crème fraîche, limoensap, peper en zout toe in aan kom en meng met een staafmixer tot een gladde mousse.
8. Vul de kaascups met de avocado mousse en garneer met furikake*.

JALAPEÑO POPPERS

9. Verwarm de oven op 200°C.
10. Meng roomkaas en Parmezaanse kaas.
11. Meng in een andere kom panko en olie.
12. Halveer de jalapeño in de lengte.
13. Verwijder zaden en zaadlijsten.
14. Vul met het roomkaasmengsel en bedek met het panko mengsel en druk zachtjes aan.
15. Plaats de jalapeños op een met bakpapier bekleedde bakplaat en rooster in de oven voor 10 minuten of totdat het goudbruin is gekleurd.
16. Haal de jalapeños uit de oven en laat even afkoelen.

VITELLO TONNATO ROLLETJES

17. Voor de tonijnsaus: Laat de tonijn uitlekken.
18. Pureer met de mayonaise, kappertjes, ansjovis, olijfolie, limoensap en zout met een staafmixer tot een gladde saus.
19. Leg de fricandeau neer en verdeel de tonijnsaus in het midden van de fricandeau.
20. Snijd de peterselie fijn en verdeel samen met rucola over de saus.
21. Leg de resterende rucola en peterselie op de plank en verdeel de rolletjes vitello tonnato hier over.

CRANBERRY CHUTNEY

22. Verwijder de schil van de gember en sinaasappel en snijd fijn.
23. Pel en snipper de ui.
24. Verhit de olie in een pan en bak de ui glazig.
25. Voeg de resterende ingrediënten toe en laat 30 minuten koken op laag vuur tot ingedikt.
26. Haal van het vuur en laat afkoelen.

POMPOEN HUMMUS

27. Verwarm oven voor op 200 °C.
28. Leg de pompoenblokjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
29. Besprenkel met de olijfolie en rooster in 25 minuten gaar in de oven.
30. Spoel de kikkererwten af en laat uitlekken.
31. Voeg toe aan een keukenmachine met de geroosterde pompoen, gepelde teen knoflook, tahin, paprikapoeder, komijnpoeder, peper en zout.
32. Meng tot een gladde hummus.
33. Voeg de olijfolie toe totdat je een mooie egale hummus hebt.
34. Vind je de hummus te dik? Voeg nog wat extra olie toe.

EXTRA

35. Verdeel de kaas over een (borrel)plank.
36. Bak het brood eventueel af volgens de bereidingswijze op de verpakking.
37. Verdeel de druiven, crackers en brood over de borrelplank bij de kaas.

Eet smakelijk!

* Furikake is een Japanse smaakmaker die steeds populairder wordt in Nederlandse keukens. Het wordt vaak gebruikt om rijstgerechten mee op smaak te brengen, maar dit Japanse strooisel van (meestal) gedroogde ingrediënten is ook heel erg lekker bij vele andere gerechten.

BRON: eatertainment.nl