

BORRELPLANK Seacuterie borrelplank



◆ **Houd rekening met uw gasten.** Zijn al uw gasten dol op rauwe zeevruchten? Dan kunt u een selectie rauwe schelpdieren aanbieden. Of zijn sommige gasten huiverig voor rauwe zeevruchten? Zorg er dan voor dat u een paar gekookte of ingeblikte opties voor hen hebt. Als er kinderen bij zijn, zorg dan voor kindvriendelijke gekookte zeevruchtentopties, zoals garnalen of een warme krabdip.

◆ **Wat is uw budget?** We weten dat zeevruchten prijzig kunnen zijn, afhankelijk van wat u koopt. Bepaal daarom hoeveel u wilt besteden aan het samenstellen van de zeevruchtenschotel. U kunt gemakkelijk een schotel maken met een beperkt budget (door te kiezen voor meer ingeblikte opties en minder dure zeevruchten zoals mosselen, oesters, garnalen en venusschelpen), of u kunt helemaal losgaan met kreeft, kaviaar en meer. Dat gezegd hebbende, zijn er manieren om duurdere zeevruchten te gebruiken, zelfs met een beperkt budget (bijvoorbeeld door kreeft te gebruiken in deze kreefthapjes of door een krabdip te maken).

◆ **Kies uw zeevruchten en thema.** Wil je ingeblikte zeevruchten serveren, of misschien rauwe zeevruchten, of zelfs gegrilde zeevruchten? Of een combinatie daarvan? Ikzelf geef de voorkeur aan een combinatie van gekookt en rauw. Ik zou bijvoorbeeld een rauwe optie (zoals oesters), een gekookte optie (zoals kreeftenvlees) en een optie uit blik (zoals sardines in olijfolie, gerookte mosselen of gerookte zalm uit blik) samen op een schaal serveren. Door een verscheidenheid aan opties aan te bieden, kunnen je gasten kiezen wat ze lekker vinden en is er voor ieder wat wils. Als je aan de kust woont en toegang hebt tot lokale zeevruchten, probeer dan eens een lokale zeevruchtenschotel te maken. Onderaan dit bericht vind je een aantal voorbeelden van thematische zeevruchtenschotels ter inspiratie.

◆ **Kwaliteit is belangrijk.** Kies voor zeevruchten van hoge kwaliteit om de beste smaak en textuur te garanderen. Ga naar een betrouwbare visboer of vismarkt om je ingrediënten te halen – dit is cruciaal als je van plan bent om rauwe vis te serveren, maar het is sowieso belangrijk bij de inkoop van je vis. Je wilt weten waar je vis vandaan komt en dat de visser en leverancier zich aan strikte protocollen houden om de schaal- en schelpdieren koud en veilig te bewaren.

Bijgerechten – streef naar een mix van texturen en smaken om het interessant te houden:

◆ **Dips en sauzen.** Verrijk de zeevruchten-ervaring met een verscheidenheid aan dips en sauzen. Klassieke keuzes zijn onder andere cocktailsaus, gesmolten boter, tartaarsaus, citroenaioli, mignonettes, remoulade, chili crisp, enz.

Experimenteer met unieke zelfgemaakte sauzen zoals een pittige citroen-dille yoghurtsaus of een semi-zelfgemaakte cranberry cocktailsaus. Of serveer een warme krabdip of gerookte zalm, beide favorieten in ons huis.

◆ **Augurken en olijven.** Voeg een vleugje zuur en zout toe met augurken en olijven. Cornichons, ingelegde uien, kappertjes en een mix van groene en zwarte olijven zorgen voor een heerlijk contrast met de zeevruchten. Er zijn zelfs augurken gemaakt van zeewier, die ZO lekker zijn.

◆ **Zeewier en/of groenten.** Een vast onderdeel van onze visschotel is minstens één kom zeewiersalade, sea-chi (kimchi gemaakt van kelp) en meer. Ze zitten boordevol zilte smaak en umami. En soms voegen we groenten toe aan de schotels – vooral in de lente en zomer, denk aan sugarsnaps, verse wortelen, microgroenten, asperges, enz.

◆ **Citrus.** Citroen- of limoenpartjes of -ringen op je schotel zijn essentieel. Citrus voegt frisheid, zuurheid en helderheid toe – en past perfect bij zowel vis als schaaldieren.

◆ **Kaas.** Hoewel de focus ligt op vis, kunnen een paar complementaire kazen de ervaring verrijken en opties bieden voor degenen die niet van vis houden. Denk aan zachte kazen zoals brie of geitenkaas, of Boursin, een favoriet op onze visschotels, om de smaken in balans te brengen.

◆ **Brood en crackers.** Bied een selectie knapperig brood, ambachtelijke crackers of broodstengels aan als aanvulling op de vis. Bied glutenvrije opties aan om mensen met coeliakie, glutenintolerantie / glutenbeperkende gewoonten te kunnen verwelkomen.

Presentatietips:

- ◆ **Wees artistiek.** Schik de zeevruchten en bijgerechten op een visueel aantrekkelijke en logische manier, plaats bijvoorbeeld de gesmolten boter bij de kreeft, de mignonette bij de oesters, enz. Gebruik een grote rechthoekige of ronde houten snijplank, een leistenen schaal of een groot dienblad. Afhankelijk van wat je serveert, voeg je soms roze Himalayazout of gemalen ijs toe aan de bodem van het dienblad. Dit geeft een extra dimensie en, in het geval van ijs, houdt het de zeevruchten koud.
- ◆ **Voeg garnering toe.** Strooi verse kruiden zoals dille, bieslook of peterselie over de plank voor een vleugje kleur en extra frisheid. Eetbare bloemen kunnen de visuele aantrekkingskracht ook versterken.
- ◆ **Serveer in stijl.** Zorg voor oestermesjes, kleine vorkjes, zeevruchtenprikkers, tandenstokjes, smeermesjes en alles wat gasten verder nodig hebben om van de zeevruchtenplank te genieten. Overweeg om kleine schaalpjes neer te zetten voor schelpen, tandenstokjes, afval, enz.

Voedselveiligheid:

- ◆ **Temperatuurcontrole.** Houd koude gerechten koud (bij voorkeur op ijs) en warme gerechten warm. Of zorg ervoor dat de gasten ze snel opeten om voedselveiligheidsproblemen te voorkomen. Denk ook aan de 2-uurregel: gooi bederfelijk voedsel weg dat langer dan 2 uur op kamertemperatuur heeft gestaan. Als de temperatuur boven de 32 graden Celsius is, gooi het voedsel dan na 1 uur weg. En houd je schalen met zeevruchten uit de zon.

VISBORRELSCHOTELS MET EEN THEMA

- ◆ **Visplank Cape and Islands**
Deze schotel bevat lokale oesters, een kreeft-avocadosalade, tonijntartaar, zeewiersalade en ingelegde uien. Dit is een favoriete visplank en is heerlijk in de zomermaanden – vooral aan het strand.
- ◆ **Visplank lente**
Deze plank bevat een dip van gerookte zalm, gevulde eieren met krab, sardines in olijfolie, tzatziki, kappertjes, veel groenten, mini-bagels en citroenpartjes. Deze plank is perfect voor Pasen, Moederdag of elke andere lentebijeenkomst.
- ◆ **Visplank zomer**
Dit is een klassieke, gekoelde zomerplank met oesters op de halve schaal met mignonette, gekookte garnalen met cocktailsaus, gekookte kreeft met gesmolten boter, rauwe sint-jakobsschelpen, zeewiersalade en citroenpartjes.

◆ Surf & Turf Zeevruchtenplank

Deze feestelijke zomerplank is geschikt voor 4-6 personen en is gegarandeerd een succes op elk feest! Ossenhaasbiefstuk, kreeftenstaarten, venusschelpen en groenten, perfect gegrild en geserveerd met kruidenboter, zeezout en citroen.

◆ Rood-wit-blauwe Zeevruchtenplank

Dit is een andere klassieke zeevruchtenplank, perfect voor nationale feestdagen. De plank bevat kreeftenvlees met gesmolten boter, garnalencocktail, gerookte zalmdip, kaas en crackers, olijven en zeewiersalade.

◆ Kreeft BLT Zeevruchtenplank

Deze BLT-plank bevat vers kreeftenvlees, knapperig spek, verse tomaten, knapperige sla, geroosterd brood, mayonaise en kappertjes. Deze plank is perfect voor elk zomerfeestje.

◆ Herfst Zeevruchtenplank

Deze op de herfst geïnspireerde plank bevat gebakken garnalen, tonijnjerky, gerookte zalm, kimchi, knoflookkaas spread, olijven, kappertjes en crackers.

◆ Cranberry Zeevruchtenplank

Deze herfst- of feestplank is heerlijk tijdens het cranberryseizoen. Hij bestaat uit oesters met een cranberry-mignonette, garnalen met een cranberrycocktailsaus, gebakken coquilles, Boursin-kaas, crackers en olijven.

◆ Kerstboom Zeevruchtenplank

Ook een favoriete plank: deze feestelijke zeevruchtenboom is gevuld met kreeft in boter, gerookte zalm, garnalen met cocktailsaus, rauwe sint-jakobsschelpen en oesters op de halve schaal. De boom is gemaakt met takjes rozemarijn.

◆ Zeevruchtenkrans

Deze feestelijke zeevruchtenkrans is heel eenvoudig te maken en bestaat uit gebakken sint-jakobsschelpen, gekookt kreeftenvlees met gesmolten boter, gekookte garnalen met cocktailsaus en zeewiersalade. De krans is gemaakt met takjes rozemarijn.

Het samenstellen van een zeevruchtenplank is een heerlijke manier om schelpdieren en vis te vieren. Met een zorgvuldig samengestelde selectie van zeevruchten, bijgerechten en een doordachte presentatie kunt u indruk maken op uw gasten en van elke bijeenkomst een onvergetelijke culinaire ervaring maken. Wees creatief, ontdek verschillende smaken en texturen en geniet van de rijkdom die een zeevruchtenschotel te bieden heeft.

BRON: jennyshearawn.com