

APERERO

van de (bovenste) plank

Jaay, daar zijn de eerste zonnestrallen!
Een Goebeziger heeft niet meer nodig om naar buiten te trekken voor het eerste aperitief van het jaar. Want in het zonnetje van lekkere hapjes smikkelen met je vrienden of je gezin, da's 100% genieten. Zeker met deze *easy* tapasplanken om je vingers van af te likken.



KLEURRIJKE FLEXI-PLANK

PLANK VOL KLASSEKERS
FLEXI DIPPING BOARD

- 1 Artisjoktapenade en gegrilde artisjokharten
- 2 Minipaprika met roomkaas
- 3 Bieten met geitenkaas
- 4 Guacamole gekruid
- 5 Zwarte olijventapenade
- 6 Canapé Aperotime Grill hummus
- 7 Biohummus natuur

CHARCUTERIE- EN KAASBOARD

- 1 Jamón serrano, Cacciatore italiano, Chorizo de Navarra en Coppa
- 2 Mini droge worstjes
- 3 Taste of Inspirations Zwitserse Appenzeller
- 4 Goudablokjes oud en kaasblokjes met mosterd
- 5 Neufchâtel
- 6 Clémont rouge
- 7 Crottin de Chavignol

WIE ZOEKT DIE VINDT!
APERITIEFAFDELING, KAAS- EN CHARCUTERIE-AFDELING



EEN BOARD VOOR ELKE MOOD

Het fijne aan een tapasplank of *board*? Je hoeft geen kok te zijn om er eentje te maken. Het is gewoon een kwestie van ingrediënten kiezen, schikken en opdienen. Met onze tips wordt je aperoplank een echt meesterwerk.



Trend gespot: #butterboards

Op TikTok, Pinterest en Instagram kun je ze niet missen: butter boards. Nee, da's geen nieuwe watersport, wél een variant op de klassieke kaas- en charcuterieplank. En het is precies wat je denkt: **een plank die rijkelijk besmeerd wordt met boter (ja, echt) versierd met toppings en smaakmakers** (denk aan verse kruiden, geperste knofloof ...) waarin je naar hartenlust kunt dippen met een stukje brood, toast ... Durf jij er eentje aan?

MIX & MATCH

(Bijna) niets is te gek. Een butter board, maar dan eentje met ricotta, guacamole of hummus. Een zoete versie met een extra dikke laag chocopasta, verkruidelnde nootjes en stukjes banaan of gewoon al je favoriete mindesserts. Of een hartig board met truffelpuree en champignons? Echt alles kan en mag!

DIY SALAMIROOSJES

Zelf roosjes van salami maken is niet zo moeilijk als je denkt. Je hebt er alleen een wijnglas voor nodig én een beetje geduld. Vouw één voor één de sneetjes salami over de rand van het glas (laat ze telkens wat overlappen) tot je meerdere lagen hebt. Draai dan het glas om en maak je roosje voorzichtig los. Tadaa!



DE PERFECTE TAPASPLANK IN 3 STAPPEN

Koop alle ingrediënten voor je aperoplank. We raden je aan om er 2 à 3 te kiezen uit elke categorie (naargelang het soort board).

- **Charcuterie**, bijv. prosciutto, chorizo of cacciatore.
- **Kazen**, bijv. camembert, brie, geitenkaas of emmentaler.
- **Groenten en fruit**, bijv. aperogroentjes, vijgen, druiven of olijven.
- **Noten en zaden**, bijv. walnoten, amandelen of pijnboombitten.
- **Brood en crackers**, bijv. toastjes, grissini of bruschette.
- **Dips en tapenades**, bijv. hummus, olijventapenade of pittige fetadip.
- **Olie en boter**
- **Kruiden**

Schik alle ingrediënten mooi op een grote houten serveerplank (of een grote schotel, lei of bord). Snijd de kazen in kleinere stukken en maak roosjes of rolletjes van de charcuterie zodat alles hapklaar is. De 'gaatjes' die nog overblijven, vul je op met fruit, groenten en noten.

Voorzie kleine bordjes en bestek voor je gasten zodat iedereen zichzelf naar hartenlust kan bedienen. Serveer je super-de-luxe tapasplank en smullen maar!