

40 kaarten

Alles van

DE PLANK

Originele recepten





Wat is er nu gezelliger dan met vrienden of familie samen te zijn onder het genot van lekkere hapjes? Dit blik zit boordevol inspiratie voor zeven verschillende planken met bijbehorende recepten, zoals ontbijt, dessert, mediterraan en oosters. Met deze hapjes van de plank kun je eindeloos variëren en combineren, zeker ook doordat verscheidene kaarten in dit blik tips voor afwisseling bieden. En uiteraard kun je zelf nog mixen en matchen.

Elk samenzijn wordt zo een feestje!

Geniet van de hapjes en van elkaar!

- zomerse lunch
- zomers diner
- winterse feestplank
- paasontbijt
- oosterse plank
- mediterrane plank
- Italiaans dessert

Lekkere hapjes!

© 2018 ImageBooks, Veghel

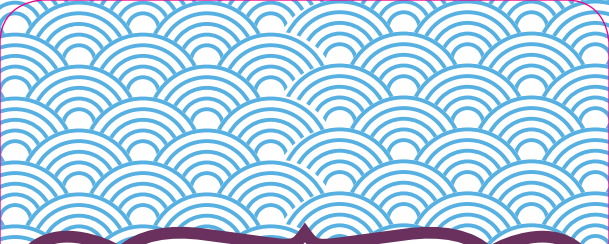
Fotografie & receptuur: Floor van Dinteren, Floorabella

Aanvullende beelden: shutterstock.com | Vormgeving: Studio ImageBooks.

Alle rechten voorbehouden.

zomerse
LUNCH





Menu

inktvis met aioli

tortilla met kip en chorizo

olijven met sinaasappel

bietensoepje & minicroissantjes met vijgen

gamba's met knoflookyoghurt

INKTVIS

met aioli



4

Stuks

INKTVIS

met aioli

Ingrediënten voor 4 stuks:

voor de inktvisringen

- 1 bosje verse koriander
- 4 hele inktvissen
- ½ tl chiliflakes
- 1 teentje knoflook
- 1 el wodka
- 75 ml milde olijfolie

voor de aioli

- schil van ½ limoen
- 100 ml mayonaise
- 1 tl dille
- 1 teentje knoflook

voor het serveren

- 1 limoen
- paar takjes verse koriander

Snijd de koriander fijn. Snijd de inktvissen in ringen van ongeveer 0,5 cm breed en doe ze in een kom. Roer er de chiliflakes en de helft van de koriander doorheen. Pers het teentje knoflook uit en roer hem samen met de wodka en 50 ml olijfolie door het inktvismengsel. Roer alles door elkaar. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet hem minstens 4 uur of eventueel een hele nacht in de koelkast.

Zet een grillpan op het vuur en verwarm hem tot hij gloeiend heet is. Doe 25 ml olijfolie in de pan en bak de inktvis in 8 minuten goudkleurig. Schep de ringen regelmatig om. Bestrooi de inktvis met grof zeezout en de resterende koriander.

Rasp de limoenschil. Doe de mayonaise in een potje. Roer er de limoenrasp en de dille doorheen. Pers de knoflook uit en roer deze ook door de mayonaise. Snijd de limoen in partjes. Presenteer de inktvisringen in frietzakjes en garneer ze met een takje koriander. Serveer ze met de partjes limoen en de aioli.

TORTILLA

met kip en chorizo



8

Stuks

TORTILLA

met kip en chorizo

Ingrediënten voor 8 stuks:

voor de salade

- 2 lente-uitjes
- 200 g gerookte kip
- 100 g chorizo
- 1 blikje mais à 100 g
- 4 takjes verse koriander
- 100 g verse snijbiet
- extra vergine olijfolie
- peper en zeezout

voor de tortilla

- 50 ml milde olijfolie
- 4 tortilla's

voor het serveren

- 2 limoenen
- 150 g crème fraîche

Snijd de lente-uitjes in ringetjes. Snijd de gerookte kip en de chorizo in plakjes. Meng de mais met de lente-uitjes, de gerookte kip, de chorizo, de koriander, de snijbiet, wat olijfolie en peper en zeezout.

Doe een scheutje olijfolie in een koekenpan en rooster daarin de tortilla's goudbruin en knapperig. Leg 2 tortilla's op een plank. Beleg ze met de salade. Snijd de tortilla's in kwarten. Snijd de limoenen in partjes. Serveer de tortilla's met verse koriander, partjes limoen en crème fraîche.

OLIJVEN

met sinaasappel



4

Personen

OLIJVEN

met sinaasappel

Ingrediënten voor 4 personen:

voor de olijven

- 4 takjes tijm
- 100 ml extra vergine olijfolie
- 200 g groene olijven
- 100 g zwarte olijven
- schil van 1 sinaasappel

benodigdheden

- weckpot

Ris de blaadjes van de tijm en roer deze door de olijfolie. Doe de olijven en de olie in de weckpot.

Haal met een dunschiller heel dunne reepjes van de sinaasappelschil. Doe de reepjes in de weckpot, draai de deksel erop en schud goed. Laat de olijven 1 dag marinieren.

Vervang de sinaasappel eens door wat gepelde amandelen en verse teentjes knoflook.

Maak een spicy marinade van een rood pepertje, takjes rozemarijn en wat knoflook.