



De charcuterieplank is al een paar jaar een ware rage, en met goede reden. Ze zijn de perfecte oplossing voor feestjes, als eenvoudig aperitiefhapje of zelfs als tussendoortje. Ik hou er absoluut van om een charcuterieplank of -bord te maken als ik me vermaak, omdat het van alles een beetje bevat en altijd varieert, afhankelijk van waar ik zin in heb! Er zijn verschillende elementen die uw borrelhapjesplank optimaal maken, en een paar dingen die u misschien vergeet toe te voegen.



1. Kaas Deze ligt voor de hand, maar ik denk dat de kaas al het andere op het charcuterieplank of -bord verdrijft. Het is een van de belangrijkste elementen, omdat je alle andere items wilt kiezen die passen bij de kaas die je uitkiest. Ik gebruik graag een verscheidenheid aan zachte en harde kaas, inclusief iets smeerbaars zoals een Boursin. Het makkelijkste voor je gasten is om alles op het bord te snijden, anders laat je bij de zachtere kazen een klein mesje achter zodat de gasten zelf hun hoeveelheid kunnen kiezen. Heeft u een kaasspecialzaak bij u in de buurt, loop dan eens binnen en kijk wat de kaasboer u adviseert! Kies de hoeveelheid kaas op basis van het aantal mensen dat van uw charcuterie zal genieten.

2. Vlees De klassieke charcuterieplank vlees bestaat uit salami en prosciutto. Als je vegetariër bent of als je publiek dat is, heb dan niet het gevoel dat er vlees op je bord moet staan! Maar als je wel van het hartige aspect van vlees houdt, ga dan voor een paar verschillende soorten salami, dubbelgevouwen voor een mooie presentatie. Voor de prosciutto rol ik hem graag zodat elk stuk gemakkelijk te pakken is. Je kunt ze op deze manier stapelen of op een rol leggen, doe dat ook met mortadella!

3. Noten De beste truc om noten op een charcuterieplank te presenteren, vooral als je wilt dat het er netter uitziet, is door ze in kleine kommen of schaalpjes te plaatsen. Als je zoiets niet hebt, dan werken mini-muffinvormpjes ook heel goed! Op die manier blijven de noten bij elkaar en raken ze niet verborgen onder de rest

van het bord. Het is leuk om verschillende niveaus op het bord te creëren, waarbij sommige items er direct op worden geplaatst en andere in kommen. Mijn absoluut favoriete soort noot voor charcuterieplanken zijn Marcona amandelen, vooral omdat ze bedekt zijn met een grote verscheidenheid aan verschillende smaakmakers. Probeer bijvoorbeeld eens de truffelsmaak!

4. Crackers of brood Misschien wel het belangrijkste aspect van elk charcuterieplank, als je het mij vraagt! Als je bord slechts de voorloper is van een grote maaltijd, zou ik voor lichtere crackers gaan in plaats van brood. Maar als je de charcuterie maakt voor meer een snackdiner (wat eigenlijk een excuus is om charcuterie te eten als avondeten), dan zou ik het opwarmen en een stokbrood snijden om te delen. Als je wilt afwijken van het gewone, probeer dan taralli. Het is een Italiaanse cracker en verkrijgbaar in geweldige smaken zoals venkel en pepperoncino (ze hebben een kleine kick!). Bedenk wat voor soort kaas je gaat combineren als je de crackers uitkiest.

5. Jam Jam is de meest onderschatte toevoeging aan elke charcuterie! Ik hou van een goede vijgenjam, of zelfs een pittige jam, bij de kaas en crackers. Kaas als fontina en Parmezaanse kaas passen heel goed bij jam, net als brie! Doe de jam in een kleine kom met een lepeltje of mes zodat je er gemakkelijk bij kunt, en laat je gasten creatief aan de slag met alle mogelijke smaakcombinaties. Of, als de jam in een mooie pot zit, zet deze dan gewoon direct op

het bord. Ik ben dol op het kopen van de mini-potjes, voor een paar verschillende smaakopties!

6. Honing Honing past net als jam bij veel verschillende kazen en mag dus niet ontbreken op elk doordacht charcuteriebord. Zorg ervoor dat het op een goede plek op de plank staat, want honing kan plakkerig worden! Plaats het in een kleine kom of schaaltje en laat de gasten het met een klein mes over hun brood of crackers verdelen. Nog beter als je een van die kleine houten honinggraatstokjes hebt om de honing te verspreiden.

7. Olijven Hoewel niet iedereen dol is op olijven, vormen ze een essentieel onderdeel van het charcuterieplank voor degenen die ervan houden. Zorg ervoor dat de olijven die u uitzet al ontpit zijn, zodat uw gasten zich geen zorgen hoeven te maken over het ontpitten van de olijven. Probeer gevulde olijven voor een verhoogde aanpak. Of als je er echt voor gaat: gebakken olijven!

8. Groenten en fruit Niet iedereen denkt eraan om groenten op hun charcuterieplank te leggen, maar ze kunnen een geweldige aanvulling zijn. Snijd verse wortels, selderij en venkel in hapklare reepjes zodat je ze gemakkelijk kunt eten, en doe er desgewenst een dilledip bij. Een paar extra groenten waardeer ik altijd, en als ze zo gesneden zijn, vind ik ze nog aantrekkelijker! Ik zou in deze setting wegblijven van broccoli of bloemkool en het bij de wortelgroenten houden. Fruit is daarentegen altijd een populaire keuze! Ik ben dol op het toevoegen van druiven, appels of bessen omdat ze mooi bij kaas passen.

9. Decor Als het herfst is, plaats dan een decoratieve kalebas of pompoen in de hoek van het bord. Voeg in de zomer of rond de feestdagen een paar takjes rozemarijn toe aan je charcuterieplankjes voor een chique uitstraling en een heerlijke geur. Welk seizoen het ook is, wees niet bang om iets extra's aan het bord toe te voegen om aan te sluiten bij het thema van wat je ook viert. U kunt ook kleine bordjes toevoegen die uw gasten op de hoogte stellen van de inhoud van het charcuteriebord. Kleine krijtjes werken prima, maar maak ze anders met papier en tandenstokers, zodat ze de gasten niet hinderen bij het pakken van hun volgende plakje kaas.

10. Gereedschap Geen charcuteriebord is compleet zonder het gereedschap dat nodig is om alles te snijden en op te eten. Het laatste dat u wilt, is dat uw gasten gestrand blijven en niet kunnen genieten van het heerlijke feestmaal dat u heeft gecreëerd! Als je niet alle kazen vooraf snijdt, zorg er dan voor dat je bij elke kaas apart een mes laat liggen. Vergeet kleine lepels of messen met honing of jam niet, zodat alles stressvrij en voor iedereen toegankelijk is.

