

## Hotel Christoffel Déli-Verte Moment | juni 2014

### Italiaanse antipasti-plank

Antipasti is een selectie van kleine aperitiefhapjes. Letterlijk betekent het "voor de maaltijd", wat aangeeft dat het een lichte schotel is. Een paar plakjes Italiaanse vleeswaren en wat olijffjes is eigenlijk al voldoende als hapje bij de borrel. Omdat dat wel héél simpel is, maken wij er een wat gevarieerder geheel van. Misschien is het dan geen antipasti-schotel meer, maar eerder een lekkere borrelplank.

**Schik willekeurig op een houten plank allerlei kleine hapjes, zoals:**

- Grissini\* (Italiaanse dunne soepstengels), omwikkeld met een plakje Prosciutto di Parma.
- Dunne plakjes salami\*
- Plakjes gegrilde courgette\*
- Plakjes gegrilde aubergine\*
- Strooi er wat uitgelekte zongedroogde tomaatjes\* tussen.
- Kleine puntjes kruidenpizza: besmeer een piadina\* heel dun met een basistomatensaus\*, strooi er wat pizzakruiden\* en een béetje peperoncini-kruiden\* over, bedek met een handje geraspte parmezaanse kaas\* en bak de "pizza" in een oven van 180 graden, ongeveer 8 minuten, tot de kaas gesmolten is.
- Caprese-spiesjes: steek aan prikkertjes achtereenvolgens een cherry-tomaatje, een blaadje basilicum, en een mini-bolletje buffelmozzarella. Zet de prikkertjes in een glas met een laagje basilicumpesto\*, zodat de mozzarellabolletjes "marineren" in de pesto.
- Maak crostini van schijfjes stokbrood, die je insmeert met een teentje knoflook en besprenkelt met een goede olijfolie\*. Bak ze 8 minuten in een oven van 180 graden. Beleg of besmeer met een topping naar keuze. Dat kan iets kant&klaars zijn, zoals een brusschetta-kruidenmix\*, vleeswaren, of een pesto\*. Je kunt ook zelf een lekkere topping maken. Meng bijvoorbeeld een paar eetlepels mascarpone met een eetlepel truffeltapenade\*, smeer op de brusschetta en bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas\*. Zet nog even onder de grill tot de kaas gesmolten is.
- Zet tot slot nog ergens een schaalje olijven\* tussen de andere lekkernijen op de plank.



Lekker glaasje wijn er bij, relaxed muziekje op de achtergrond en genieten! En vooral pas úren later aan de avondmaaltijd beginnen.

*De producten voorzien van een \* zijn bij Déli-Verte verkrijgbaar.*