

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:

Bakbijbel
BBQbijbel
Broodbijbel
Chocoladebijbel
Groentebijbel
Koekjesbijbel
Koolhydraatarme bijbel
Ovenbijbel
Pastabijbel
Pizzabijbel
Saladebijbel
Sausbijbel
Soepbijbel
Stamppotbijbel
Stoofbijbel
Taartbijbel
Vegabijbel
Veganbijbel
Visbijbel
Vleesbijbel
Wildbijbel
Worstbijbel

RAMON BRUGMAN

BORRELBIBEL

VAN FRANSE BISTRO TOT BBQ SUMMER
EN VAN MOVIE NIGHT TOT SUNDAY BRUNCH

© 2022 Ramon Brugman
© 2022 Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam

Receptuur en tekst: Ramon Brugman
Redactie: Natascha van der Stelt, Suzanne Stougie en Yulia Knol
Omslag, vormgeving en illustratie: Tijs Koelemeijer
Zetwerk: Atelier van Wageningen
Fotografie: Mitchell van Voorbergen
Styling: Valentijn Dirks
Productie: Lisette Drent

ISBN 9789048862627
ISBN 9789048862634 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinaire.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

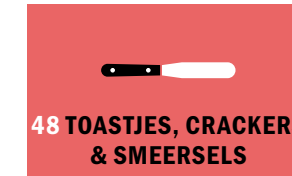
Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



7 **VOORWOORD**
8 **HET SAMENSTELLEN VAN
EEN GOEDE BORRELPLANK**

10 **HET OPMAKEN VAN
DE BORRELPLANK**
12 **HOW TO'S**



485 **DANKWOORD**
489 **RECEPTENINDEX**
495 **BORRELPLANKENOVERZICHT**



VOORWOORD

Koken en bakken zit bij mij in het bloed. Een van de dingen, waar ik het meest dankbaar voor ben, is dat ik mijn passie heb gevonden. Het maakt het leven een stuk makkelijker. Als ik me verveel of even niet zo lekker in mijn vel zit, dan ga ik in de keuken staan. Zelfs na een dag werken en koken, kruip ik zo weer achter de pannen om wat lekkers op tafel te zetten.

Mijn grote liefde voor patisserie is ontstaan tijdens de 11 jaar dat ik als patissier werkte. Het legde een fijne basis voor de rest van mijn carrière. Een patissier heeft een andere kijk op de bereiding van eten dan een kok. Ik denk dat het goed voor mij was dat ik eerst patissier ben geworden en daarna pas kok. Het gaf mij een andere instelling. De nauwkeurige manier van werken als patissier is een groot voordeel gebleken.

Als kok ontdekte ik dat je echt alles zelf kunt maken. Ik weet nog dat ik aan mijn toenmalige chef vroeg of er piccalilly bij een bepaald gerecht kon. Hij antwoordde, "Ja dat kan, maar dan maken we het wel zelf". Vanaf dat moment was ik overtuigd en wilde ik alles zelf kunnen maken. Het grappige is dat ik nu, zo'n 24 jaar later, dat nog steeds wil en doe. Ik ben van nature geïnteresseerd in nieuwe etenswaren en gerechten, waar ze uit bestaan en hoe je ze zelf kunt maken. Het mooie hiervan is dat je nooit klaar bent; er zijn altijd wel nieuwe etenswaren en gerechten om te onderzoeken.

Het maken van dit boek gaf mij de leuke uitdaging om aan de slag te gaan met recepten waarvan ik alleen maar vermoedde dat ze bestonden om ze vervolgens zelf te maken. Dat was een hele klus. Ik vond het daarom geweldig om recepten voor tafelzuur, chips en nootjes te schrijven.

Ik hoop dat deze *Borrelbijbel* je veel inspiratie geeft voor een van de leukste samenkomsten die er zijn. En dat is borrelen met vrienden of familie met een plank vol lekkere hapjes en een goed glas bier of wijn erbij. We hebben dit boek zo ingedeeld dat het je een andere kijk geeft op het thema borrelen. We geven je veel suggesties. Het allerleukste echter is volgens mij dat je zelf aan de gang gaat en combinaties maakt waar jij blij van wordt. De ene borrel(plank) is de andere niet. Sommige borrelhapjes zijn zeer eenvoudig en snel te bereiden en andere vragen meer tijd om te maken. Heel veel succes en vooral veel borrelplezier.

Ramon Brugman

PITACRACKERS

Je kunt de pitacrackers maken van kant-en-klare pitabroodjes maar het is lekkerder om hiervoor de verse pitabroodjes van pagina 137 te gebruiken. Het is belangrijk dat je de crackertjes goed mengt met de specerijen en olie, zodat ze op hun best smaken.

1 Verwarm de oven voor tot 180 °C. Snijd de pitabroodjes helemaal open zodat je twee helften krijgt. Snijd iedere helft in vier puntjes en doe ze in een grote kom.

2 Rasp de knoflook boven een kom, meng de rasp met de olijfolie en voeg het gerookte paprikapoeder en komijnpoeder toe. Roer goed en breng de olijfolie op smaak met zout en peper.

3 Schenk de gekruide olijfolie bij de gesneden pitabroodjes en roer goed zodat de olie met de knoflook en specerijen de pitacrackers geheel omhullen.

4 Verdeel de pitacrackers over een bakplaat die bekleed is met bakpapier en rooster de pitacrackers ongeveer 12 minuten in de oven.

5 Haal de bakplaat uit de oven zodra de pitacrackers krokant en licht verkleurd zijn. Laat ze volledig afkoelen.

VOOR 40 STUKS

BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 5 pitabroodjes
- 1 teen knoflook
- 150 ml olijfolie
- ½ tl gerookte paprikapoeder
- ½ tl komijnpoeder
- zout en peper



MUHAMMARA

Muhammara is een dip gemaakt van gepofte paprika met walnoten. De specifieke smaak is afkomstig van de toegevoegde granaatappelsiroop. Draai de muhammara niet te fijn, hij is juist lekkerder als hij iets grover van structuur blijft.

1 Verwarm de oven voor tot 200 °C. Rooster de paprika's 1 uur in de oven, laat ze iets afkoelen en verwijder de velletjes, het zaad en de zaadlijsten.

2 Doe de paprika's in een blender en pulseer 2 tot 3 keer om de paprika's in iets kleinere stukken te hakken.

3 Voeg de walnoten, granaatappelsiroop, het citroensap, komijnpoeder en de cayennepeper toe. Pulseer tot de muhammara grof gemalen is. Pureer niet fijn want het is de bedoeling dat je de paprika en walnoot nog kan zien.

4 Voeg 1 eetlepel broodkruim toe aan de muhammara, roer goed en wacht een paar minuten. Het broodkruim neemt vocht op en bind op deze manier de muhammara. Voeg nog een eetlepel broodkruim toe als de muhammara nog te dun is. Serveer de muhammara met pita of flatbread.

VOOR 300 GRAM

BEREIDINGSTIJD 1 UUR EN 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 3 rode paprika's
- 75 g walnoten
- 2 el granaatappelsiroop
- sap van ½ citroen
- ½ tl komijnpoeder
- 1 mespunt cayennepeper
- 1-2 el broodkruim



BABA GHANOUSH (ZIE PAG. 152)

MUHAMMARA

LABNEH (ZIE PAG. 153)

CHIPS IN ALLE SMAKEN

PAPRIKACHIPS

1 Meng alle ingrediënten en strooi ze over de nog warme gebakken chips.

INGREDIËNTEN

- 2 tl gerooktepaprikapoeder
- 1 tl uienpoeder
- ½ tl zout

BOLOGNESECHIPS

1 Meng alle ingrediënten en strooi ze over de nog warme gebakken chips.

- 1 tl uienpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- ½ tl gedroogde tijm
- ½ tl gedroogde peterselie
- ¼ tl paprikapoeder
- ¼ tl basterdsuiker
- ½ tl zout

SWEETCHILICHIPS

1 Meng alle ingrediënten en strooi ze over de nog warme gebakken chips.

- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl chilipoeder
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl bruine basterdsuiker
- ½ tl zout

CHEESE-ONIONCHIPS

1 Maal het kaaspoeder fijn in een koffie- of specerijenmolen en meng het uienpoeder en zout er door. Strooi het kaas-uienmengsel over de nog warme gebakken chips.

- 1 el grana padano-poeder
- 1 tl uienpoeder
- ½ tl zout

SALT & VINEGAR CHIPS

1 Meng alle ingrediënten en strooi ze over de nog warme gebakken chips.

- 1 tl grof zeezout
- 1 tl azijnpoeder (verkrijgbaar bij horecagroothandel of toko)

BBQ-CHIPS

1 Meng alle ingrediënten en strooi ze over de nog warme gebakken chips.

- 1 tl uienpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl gerooktepaprikapoeder
- 1 tl bruine basterdsuiker
- ½ tl chilipoeder



PAPRIKACHIPS

BOLOGNESECHIPS



4 Verdeel de kaascrème over twee kommen en besmeer het bladerdeeg met de kaascrème. Houd in iedere kom ongeveer 3 eetlepels crème achter.

5 Gebruik een paletmes of deegkrabber om de kaascrème voorzichtig over het deeg uit te smeren.

6 Vouw de lange zijken van iedere plak 2 cm naar binnen, vouw die ook weer naar binnen. Doe dit aan beide kanten tot je in het midden uitkomt. Hier moet een kleine geul van ongeveer 5 mm breed zijn. Smeer rest van de kaascrème die je had achtergehouden op de bovenkant van het opgevouwen bladerdeeg.

7 Vouw de ene opgerolde plak bladerdeeg op de andere en leg hem plat. Rol met een deegroller licht over het deeg zodat beide helften goed aan elkaar hechten. Maak de dubbele rollen niet te dun.

8 Laat de rollen in de vriezer of koelkast opstijven. Hoe kouder ze zijn hoe beter ze te snijden zijn. Laat ze echter niet bevriezen. Snijd de twee opgevouwen deegrollen in plakken van ongeveer 2 cm. Verwarm intussen de oven voor tot 180 °C.

9 Leg de koekjes op een bakplaat die bekleed is met bakpapier in rijtjes onder elkaar. Houd voldoende ruimte tussen de koekjes omdat ze opzij uitzetten tijdens het bakken.

10 Bak de kaasvlinders 20 tot 25 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Droog ze, als ze nog niet krokant zijn, ongeveer 10 minuten in een oven die afgekoeld is tot 140 °C. Laat de kaasvlinders volledig afkoelen.

TIP

Het is belangrijk dat je de stroken kaasvlinders na het vouwen goed invriest. Om goed strak te kunnen snijden moeten ze net niet bevroren zijn.



KAAS, KAAS, KAAS

- Kaasvlinders (zie pag. 313)
- Kaas-uienstokbrood (zie pag. 130)
- Mini-kaassoufflés (zie pag. 271)
- Hartige soesjes met kaascrème (zie pag. 305)
- Hartige soesjes met geitenkaas, walnoot en honing (zie pag. 208)
- Tuille van Parmezaanse kaas (zie pag. 325)
- Knoflook-citroen olijven (zie pag. 45)



BRUSCHETTA MET MOZZARELLA, BASILICUM EN BALSAMICOSTROOP

Neem voor deze bruschetta de beste mozzarella die je kunt vinden, zoals echte buffelmozzarella die heerlijk romig van smaak is en van binnen zeer zacht. Het maken van de balsamicostroop vraagt wat tijd, maar dat is het ook waard. Het recept is voor meer balsamicostroop dan nodig is, wat je overhoudt laat zich heerlijk sprenkelen over vele gerechten.

- 1 Leg op iedere bruschetta een pluk rucola. Laat de mozzarella uitlekken en scheur ieder bol in 10 stukken. Leg de mozzarella op de rucola.
- 2 Bestrooi de mozzarella een snufje zout en peper en versier de bruschetta met een blaadje basilicum.
- 3 Druppel beetje balsamicostroop op de bruschetta.

BALSAMICOSTROOP (CREMA DI BALSAMICO)

- 1 Meng de balsamicoazijn met de suiker en breng de balsamico aan de kook.
- 2 Kook de balsamico tot er na ongeveer 20 minuten grote bellen ontstaan, de balsamico moet dan net zo dik zijn als limonadesiroop.
- 3 Schenk de balsamicostroop in een gesteriliseerd flesje en laat hem 1 uur afkoelen.

VOOR 20 STUKS

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN
(EXCLUSIEF HET MAKEN VAN
DE BALSAMICOSTROOP EN DE
BRUSCHETTE)

MAAK DE BRUSCHETTE
VOLGENS HET RECEPT OP
PAGINA 58

- 1 hoeveelheid bruschetta

INGREDIËNTEN

- 25 g rucola
- 2 bollen verse buffelmozzarella
- 20 blaadjes basilicum
- balsamicostroop
- zout en peper

BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN
+ 1 UUR WACHTTIJD

INGREDIËNTEN

- 200 ml balsamicoazijn
- 75 g suiker



TEMPURA VAN GROENTEN MET WASABI-YOGHURTDIP

Tempura is een Japans gerecht en tevens een bereidingswijze. Van veel verschillende ingrediënten is tempura te maken. De bereiding staat uit het door een beslag halen van klein gesneden ingrediënten die krokant gebakken worden in een frituurpan. Vrijwel alle soorten groenten, behalve bladgroenten, zijn hier geschikt voor.

TEMPURABESLAG

- 1 Zorg ervoor dat alle ingrediënten koud zijn.
- 2 Klop het ei los. Voeg het ei toe aan de bloem en giet het water erbij.
- 3 Klop het beslag in 15 seconden glad. Het beslag is klaar voor gebruik. Bewaar het beslag indien nodig in de koelkast om een beter bakresultaat te krijgen.

TIP

De kunst is om het beslag zo kort mogelijk te mixen. Voor de perfecte tempura moet er zo min mogelijk glutenontwikkeling in het beslag zijn.

VOOR 30 STUKS

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

VOOR HET TEMPURABESLAG

- 1 ei
- 120 g bloem
- 200 ml ijskoud water

VOOR DE GROENTEN


- 1 wortel
- 1 rode paprika
- 15 sperziebonen
- 15 groene aspergetips
- 1 liter zonnebloemolie

VOOR DE WASABI-YOGHURTDIP

- 2 el Griekse yoghurt 10% vet
- 1 tl wasabi-pasta
- zout

TIP

Let er op dat het water dat je aan het beslag toevoegt zo koud mogelijk is. Bij voorkeur is dit ijswater. Het temperatuurverschil tussen het beslag en de frituurolie zorgt voor het mooie, krokante, grillig gevormde laagje.

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 



IZAKAYA

- Tempura van groenten met wasabi-yoghurdip (zie pag. 361)
- Wasabi-mayonaise (zie pag. 286)

- Vega sushi (zie pag. 377)
- Gegrilde tonijn met wasabi-mayonaise en sesamzaad (zie pag. 102)

- Sushirol met zalm (zie pag. 431)
- Yakitori-spiesjes (zie pag. 398)
- Gyoza met kip (zie pag. 403)

Lekker met:
Zeewiersalade
Radijsjes



STICKY SPARERIBS

Spareribs die zo gaar zijn dat het vlees van het botje afvalt, dat is iets om je vingers bij af te likken. Met dit recept zal het zeker lukken om zulke spareribs te bereiden, mits je je houdt aan de genoemde bereidings-tijden. Maak ook de glazuur want daardoor worden de spareribs heerlijk plakkerig.

RIBS

1 Verwarm de oven voor tot 160 °C. Snijd de spareribs doormidden zodat je vier stukken met ieder ongeveer 6 ribben hebt. Meng alle ingrediënten voor de marinade en wrijf de ribben ermee in.

2 Leg de spareribs in een ovenschaal, schenk alle marinade erbij en dek de ovenschaal af met aluminiumfolie.

3 Zet de ovenschaal in de oven en bak de spareribs 2 tot 2 uur en 30 minuten tot ze gaar zijn.

4 Haal de ovenschaal uit de oven en laat de spareribs in de ovenschaal een beetje afkoelen.

GLAZUUR

1 Verwarm de oven voor tot 190 °C. Meng het braadvocht met de honing. Bestrijk met een kwastje de spareribs met het glazuur. Zet de ovenschaal terug in de oven en bak de spareribs nog 20 minuten tot de spareribs een mooi kleverig laagje hebben en zo gaar zijn dat ze van het bot vallen.

2 Laat de spareribs afkoelen en snijd ze in porties van 2 ribben. Leg de servetjes klaar naast de spareribs.

VOOR 24 STUKS

**BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN
+ 2 UUR EN 30 MINUTEN
WACHTTIJD**

INGREDIËNTEN

VOOR DE RIBS

- 2 racks spareribs (totaal 1,2 kg)
- 120 ml honing
- 4 tenen knoflook
- 100 ml oestersaus
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl gemberpoeder
- sap van 1 citroen
- zout en peper

VOOR DE GLAZUUR

- 100 ml braadvocht uit de bak met spareribs
- 100 ml honing

TIP

Vraag aan de slager of hij de spareribs wil schoonmaken zodat ze klaar voor gebruik zijn. De slager weet wel raad met het rare vlies dat op verse spareribs zit en lastig is om te verwijderen.