

Antipastiplaat met balsamico-rodewijnsjalotten en balsamico-champignons



Ingrediënten Antipastiplaat:

180 g CAMBOZOLA
200 g verschillende soorten ham
100 g salami
1 vijg
1 peer
1 pot gemarineerde olijven
Rode wijndruiven

Een paar gezouten koekjes of crackers
Een paar sneden stokbrood of brood
Walnoten
Amandelen
Natuurstenen plaat of mooie houten plank
Als optie: eetbare kruiden of bloemen ter decoratie

Bereiding:

1. Eerst worden de sneden stokbrood of brood een paar minuten in de oven gebakken tot ze krokant zijn. Ondertussen wordt de CAMBOZOLA in het midden op de plaat/plank gelegd.
2. Rol de ham en salami losjes op en leg ze naast de kaas.
3. Garneer de wijndruiven, olijven en koekjes/crackers ernaast.
4. Haal het (stok)brood uit de oven en leg het op de plaat/plank. Snij de vijg in vieren en de peer in dunne plakjes. Schik beide op de plaat/plank.
5. Vul de lege plekken op met walnoten en amandelen. Voeg naar believen eetbare kruiden of bloemen ter decoratie toe.

Tip: Bij de antipastiplaat passen ook prima balsamico-rodewijnsjalotten of balsamico-champignons (recept zie hieronder).





Antipastiplate met balsamico-rodewijnsjalotten en balsamico-champignons

Balsamico-rodewijnsjalotten

250 g sjalotten, gepeld	50 ml balsamico
Olijfolie	50 ml water
1 el suiker	Zout en peper
50 ml rode wijn	Optie: een takje rozemarijn en een takje tijm

Balsamico-champignons

250 g kleine champignons, schoongemaakt	Ca. 8 el balsamico of gewoon een flinke teug
Eén teen knoflook, geperst	Olijfolie
Zout, suiker en peper	
Tijm	

Bereiding:

Balsamico-rodewijnsjalotten:

1. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de sjalotten hierin aan alle kanten. Voeg vervolgens de suiker toe, laat deze kort karamelliseren en blus het geheel af met de balsamico, rode wijn en water. Breng op smaak met zout en peper en laat het mengsel minimaal 15 minuten zachtjes koken met gesloten deksel op de pan.
2. Wanneer de sjalotten gaar maar nog knapperig zijn, het deksel van de pan halen en laten inkoken tot er nog weinig vocht over is. Doe de sjalotten en het kooksel in een schaal en laat het geheel enkele uren doortrekken. Ze smaken de volgende dag het lekkerst.

Balsamico-champignons:

1. Bak de champignons in wat olijfolie op hoog vuur bruin.
2. Zet het vuur lager en voeg de knoflook, tijm, suiker, zout en peper toe en blus het geheel af met balsamico.
3. Laat de champignons enkele uren doortrekken.