



BORRELTijd

SUSAN ARETZ

NWADAM

Voorwoord	5	▶ Oosterse gehaktballetjes	
In de voorraadkast	6	met hoisinsaus	52
In het glas	8	▶ Vietnamese slawraps	53
DE BORRELPLANKEN	11	NORDIC PLANK	54
		▶ Homemade brioche	56
NEDERLANDSE PLANK	12	▶ Briochetoast met zalm-dillecrème	58
▶ Hollandse semi-droge borrelworst	15	▶ Vers ingelegde ansjovis	59
▶ Roomboter kaaskoekjes	16	▶ Gravad lax met biet & dille	60
▶ Smokey gevulde eitjes	18	▶ Makreelrilette	62
▶ Viskoekjes met gerookte vis	19	▶ Witlofschuitje met sardines	
▶ Miniworstenbroodjes	20	en citroen	63
▶ Zelfgemaakte paté met pruimen	23	▶ Smörrebröd – 3 varianten	65
		GEMAKKELIJKE PLANK	66
BERLIJN-PLANK	24	▶ Borrelbrood met brie	68
▶ Duitse curryworst	26	▶ Gevulde dadels	71
▶ Kartoffelsalat	29	▶ Nacho's met chiligarnalen	72
▶ Home made bao buns	31	▶ Quesadilla's met chunky guacamole	74
▶ Korean Beef voor op de bao buns	32	▶ Romige fetaspread	76
▶ Zachte brezels	33	▶ Spaanse tapasprikker	77
	34		
TEL AVIV-PLANK	36	GEZONDE PLANK	78
▶ Arais à la Bardak	38	▶ Courgetterolletjes met feta, rozemarijn & olijvenspread	80
▶ Smokey baba ganoush	40	▶ Crostini met tomaat & ansjovis	82
▶ Mangohummus	41	▶ Komkommerolletjes met gerookte zalm-dillecrème	84
▶ Za'atar pitachips	42	▶ Watermeloen-feta-olijvenbites	84
▶ Miniköfte met tahindip	43	▶ Tonijnmousse met kappertjes	85
▶ Borrelboter met tahin	44	▶ Thaise cashewnoten van Mathijs Vrieze	86
	44		
STREETFOOD-PLANK	47		
▶ Mexicaanse empanadas	48		
▶ Indiase onion bhaji met raita	48		
▶ Kip & mango summer rolls met pinda dipsaus	50		

FAMILIE-PLANK	88	BBO-PLANK	138
▶ Ciabatta-borrelpizza	90	▶ Cheesy moinkballs	140
▶ Crostini met brie, peer & honing	91	▶ Perzik & baconbites	141
▶ Loaded nacho's	93	▶ Sticky honey & mustard spareribs	142
▶ Tacocups met gekruid gehakt	94	▶ Flatbreads – basisrecept	145
▶ Hartige borrelcake met spinazie en olijven	96	▶ Flatbreadpizza met vijgen & blauwe kaas	146
▶ Merguezbroodjes	98	▶ Chocoladetaartje van Hidde de Brabander	148
CHAMPAGNE-PLANK	100	COCKTAIL & MOCKTAIL	150
▶ Spaanse aardappeltortilla	103	▶ Dutch ginger-cocktail	152
▶ Oesters, met 3 soorten dressing	105	▶ Gin-tonic	152
▶ Poké bowl cups	106	▶ Vermout-komkommercocktail	152
▶ Verse gazpacho	107	▶ Grapefruit-roosspritz	152
▶ Pasteitjes met gorgonzola & peer	108	▶ Glühweinmocktail	153
▶ Peren, hazelnoot & witlofsalade van Yvette van Boven	111	▶ Thaise theemocktail	153
HIGH WINE-PLANK	112	▶ Arak-grapefruitcocktail	154
▶ Bitterballen met warmgerookte zalm	115	▶ Rum-lemon-toniccocktail	154
▶ Verse rozemarijn focaccia	117	▶ De ultieme bloody mary	154
▶ Tarte tatin met tomaat	118	▶ Mad hatters-mocktail	156
▶ Vitello tonnato-bites	120	▶ IJsthecocktail	156
▶ Pompoen-sinaasappelsoepje	121	▶ Virgin gin-tonic	156
▶ Lemon curd scones	123	▶ Vlierbloesemmocktail	157
▶ Hartige madeleines van Janny van der Heijden	124	DANKJEWEL!	158
IMPRESS YOUR FRIENDS-PLANK	126		
▶ Huisgemaakt tafelzuur	128		
▶ Confit de canard-bitterballen	130		
▶ Ceviche van makreel	132		
▶ Bloody mary-shots met garnaal & bacon	134		
▶ Aardappelpoffertjes met kaviaar van Alex Haupt	136		



BORRELEN IS LEVEN!

MAAR ECHT. Borrelen is voor ons een way of life. Een manier om tijd met elkaar, met vrienden en/of familie door te brengen, onder het genot van de lekkerste hapjes en drankjes. Om mijlpalen te vieren. Om verdriet te verdrinken. Omdat het dinsdag is (zaterdag krijgt tenslotte van zichzelf al genoeg aandacht). Of omdat je geen zin hebt om uitgebreid te koken, maar wel lekker en met elkaar wilt eten.

Voor al dié momenten is er dit boek. Alleen niet met doorsnee borrelhapjes. Nee, we gaan voor the next level! Ultieme borrelhapjes, die veelal eenvoudig te maken zijn, en heel soms wat extra inzet van je vragen. Vis, vlees, vegetarisch, vegan, het staat er allemaal in!

En dat geldt ook voor mijn favoriete cocktails, mocktails, en suggesties voor bijzondere biertjes, te gekke wijnen en bubbels. Bij de hapjes geef ik je suggesties voor bijpassende drankjes en ik laat je zien hoe je zelf te gekke borrelplanken kunt samenstellen. Want alle hapjes en drankjes zijn te mixen en te matchen zoals jij dat lekker vindt.

Wat ik supergaaf vind is dat een aantal van mijn culinaire vrienden, helden en collega's hun favoriete borrelhapje met me hebben gedeeld. Bijzondere hapjes, van bijzondere mensen met wie ik stuk voor stuk urenlang kan borrelen. Je vindt de hapjes van *Mathijs Vrieze*, *Yvette van Boven*, *Janny van der Heijden*, *Hidde de Brabander* en *Alex Haupt* terug op de verschillende borrelplanken. Maar ook *restaurant Bardak* en zelfs mijn eigen slager, *Daan van der Zon*, hielpen me bij het maken van next level borrelhapjes.

Ik hoop je met dit boek dan ook te inspireren, uit te dagen en te laten zien dat borrelen meer kan zijn dan een toastje brie of een plakje gekochte worst. Laat je mij daarna meegenieten van jouw borrelmomenten? Dan vieren we samen het leven!

SUSAN

PS. Voor eeuwig dank aan mijn lieve dochter Meike die bedacht dat na mijn boeken *Wat eten we vandaag?* en *Wat lunchen we vandaag?* het volgende boek dan toch echt *Wat borrelen we vandaag?* moest worden. Dat werd niet de titel, maar wel het onderwerp. Dikke kus voor jou, lieve schat, en dat we nog maar heel vaak om 14 uur op zaterdagmiddag samen bedenken dat het nu toch écht tijd is om te gaan borrelen ☺

PS. Deel jouw borrelmomenten op Instagram met mij door me (@susanaretz) te taggen of ze te delen met de hashtag #plopclock

DE BORRELPLANKEN

ZEVENTIG BORRELHAPJES staan er in dit boek. Om je op weg te helpen een lekkere en gevarieerde borrelplank aan je gasten te presenteren, heb ik alvast twaalf soorten borrelplanken voor je samengesteld. Op thema, op type hapje of bijvoorbeeld op basis van wat je erbij drinkt. Op iedere plank liggen minimaal vijf hapjes die allemaal lekker bij elkaar passen.

Er zijn ook planken die gebaseerd zijn op een land en/of stad, zoals op een aantal van mijn favoriete steden waar ik met regelmaat kom. Dat wil overigens niet zeggen dat de hapjes op die plank dan ook automatisch uit dat betreffende land komen - maar wel dat ze geïnspireerd zijn op wat ik in deze steden het liefst eet.

Andere planken gaan uit van gemak, omdat je soms gewoon lekker maar niet te ingewikkeld wilt borrelen. Of omdat je een periode wat gezonder eet, maar toch niet je borrelmoment wilt missen.

Met alles is rekening gehouden. Ook als je zin hebt in een goed glas wijn met een bijpassend hapje, of bubbels inschenkt omdat je iets te vieren hebt. Ook daar zijn borrelhapjes voor bedacht.

Als je zelf een borrelplank wilt samenstellen dan kan dat natuurlijk ook. Er is uit alle zeventig hapjes meer dan genoeg keuze om een lekkere, eigen borrelplank te maken. Doe dat vooral ook, want borrelen is niet aan regels gebonden. Behalve dan dat je het niet vaak genoeg kunt doen én dat je er zo hard mogelijk van 'moet' genieten!

Wat komt er in jouw hoofd op als je aan een Nederlandse borrelplank denkt? Blokje kaas. Stukje worst. Vroeger wel, hè? Met deze versie van de Nederlandse borrelplank trekken we die klassieke onderdelen naar een niveauje hoger. Zo ligt op deze plank een zelfgemaakte borrelworst (je wil nooit meer anders!), en bakken we zelf kaaskoekjes die verslavend lekker zijn. Maar er is nog veel meer heerlijk!

◀ ROOMBOTER
KAASKOEKJES

HOLLANDE
SEMI-DROGE
BORRELWORST ▶

◀ MINIWORSTEN-
BROODJES

NEDERLANDSE PLANK

◀ SMOKEY
GEVULDE
EITJES

◀ ZELGEMAAKTE
PÂTE MET
PRUIMEN

★
**DIT DRINKEN
WE ERBIJ**

**EEN NEDERLANDS BIERTJE
NAAR KEUZE**

**EEN WITTE
ST. MARTINUS WIJN**

**EEN NEDERLANDSE
VERMOUTCOCKTAIL**

◀ VISKOEKJES MET
GEROOKTE VIS

VOORDAT JE BEGINT

Zorg dat je de tartaar alvast één keer gemalen hebt, op de grove plaat van je gehaktmolen. Vries dit een paar uur aan in de vriezer (dus niet door en door bevroren). Haal een half uur voor gebruik uit de vriezer en snijd in nog bevroren staat in kleinere stukken. Maal dit nu, op de fijnste plaat, in de gehaktmolen van je Kitchenaid.

VOOR ONGEVEER 4-5 WORSTJES

200 gr rundvlees
(mager, zoals tartaar of mager rundergehakt)

800 gr varkensvlees
(speklappen hebben de ideale verhouding vlees/vet)

28 gr slagertzout (dit is speciaal zout voor vlees, vraag erom bij je slager)

1½ tl peper (4 gr)

¾ tl chilipoeder (2 gr)

¾ tl korianderpoeder (2 gr)

¾ tl foliepoeder (2 gr)

3/8 tl gemberpoeder (1 gr)

3/8 tl kardemompoeder (1 gr)

¼ tl ascorbinezuur (vitamine C-poeder), bij de drogist

¼ tl citroenzuurpoeder, bij de drogist

VERDER NODIG

Kitchenaid, gehaktmolenopzetstuk, varkens- of runderdarm (vraag je slager), keukentouw, rookkistje (of barbecue), beukensnippers/mot



HOLLANDSE SEMI-DROGE BORRELWORST

SAMEN MET MIJN SLAGER - DAAN VAN DER ZON
UIT LEIDEN - BEDACHT IK DIT RECEPT VOOR
OER-HOLLANDSE BORRELWORST. HOEWEL JE ER
EEN AANTAL SPECIFIEKE INGREDIËNTEN EN APPA-
RATEN VOOR NODIG HEBT, IS HET TOCH VELE MALEN
EENVOUDIGER OM TE MAKEN DAN JE DENKT. EN HOE
TOF ALS JE STRAKS OP JOUW BORRELPLANK JE
EIGEN BORRELWORST KUNT PRESENTEREN.

► Zorg dat je varkensvlees vers en goed koud is (hoeft niet aangevoren te zijn). Maal dit op de grofste plaat bij je gemalen tartaar. Doe hierbij alle kruiden en meng met je (schone!) handen goed door. Zet nu de middelste plaat in je Kitchenaid en maal hier alles nog een keer doorheen. Vang op in een schone kom.

► Spoel de darm (die vaak gezouten is) even schoon in lauwwarm water. Haal de maalplaten van je apparaat en zet de grootste worstmakers-tool op je Kitchenaid. Je gaat nu het vlees in de darm doen, dat gaat het handigst met twee personen. Zorg dat je gemalen vlees al in de vuller zit en zet dan pas de varkens- of runderdarm erop. Zo voorkom je dat er eerst heel veel lucht inkomt, voordat er vlees ingaat. Bind het uiteinde van de darm vast met keukentouw. Duw het vlees nu, terwijl het apparaat aanstaat, gelijkmatig naar beneden in de darm.

► Hoe groot je je borrelworst maakt is aan jou. Wij maakten van deze hoeveelheid vlees 5 worstjes. Als je eerste worstje groot genoeg is snijd je de darm door.

Lees verder op de volgende pagina ►

Draai het uiteinde zo luchtdicht mogelijk af en bindt stevig vast met keukentouw. Leg er voor de zekerheid twee stevige knopen in. Herhaal dit, tot je geen vlees meer over hebt.

► Om het vlees te roken en te drogen gebruiken ze in de slagerij een grote rookkast. Thuis kun je dit heel prima nabootsen met een kleiner rookkastje, waar je bijvoorbeeld ook zalm in kunt roken. In plaats van de worstjes op te hangen leg je ze dan naast elkaar op een rekje. Onderin leg je beukensnippers/mot.

► Rook de worstjes nu 45-60 minuten en draai ze halverwege om.

► Op de barbecue kan dit ook. Verhit die tot maximaal 35 graden. Leg de worstjes op het rooster, tot ze handdroog aanvoelen. Doe dan de snippers/mot op de kolen en de klep van de barbecue dicht. Rook ze tot de rook van de mot/snippers verdwenen is. Ga uit van 30-45 minuten.

► Ongeacht welke methode je kiest kun je de worstjes hierna op een droge, koude, plek ophangen en verder laten drogen. Ze blijven zo zeker 1-2 weken goed. Na het aansnijden kun je ze nog minstens een week in de koelkast bewaren.

ROOMBOTER KAASKOEKJES

DEZE ZOUTJES HEB IK ALTIJD, MAAR DAN OOK ALTIJD IN HUIS. BORRELEN ZONDER KAASKOEKJES IS VOOR MIJ ONDENKBAAR. ZELFGEMAAKT ZIJN ZETROUWENS NOG LEKKERDER. DIT IS MIJN ULTIEME RECEPT.

VOOR EEN BAKPLAAT VOL:

100 gr zachte roomboter
 ¼ tl uienpoeder
 ¼ tl cayennepoeder
 ¼ tl mosterdpoeder
 ¼ tl zout
 ¼ tl witte peper
 200 gr geraspte kaas
 (belegen/oud)
 1 rol vers bladerdeeg (40 x 24 cm)

VERDER NODIG:

bakplaat met bakpapier, foodprocessor, deegroller, plasticfolie

oven voorverwarmen op 200 graden

► Mix de boter met de kruiden en geraspte kaas in je foodprocessor tot een crèmige massa. Haal pas dan het bladerdeeg uit de koelkast, zodat die stevig genoeg blijft om straks te rollen. Rol de plak bladerdeeg met een deegroller nog iets dunner uit en smeer de kaascrème hier gelijkmatig over.

► Snijd in vier gelijke delen en rol die in de breedte zo strak mogelijk op. Het helpt om het papier onder het bladerdeeg te gebruiken als startpunt. Wikkel iedere rol in plasticfolie en laat minimaal een uur in de koelkast opstijven.



► Voorzie je bakplaat van bakpapier. Snijd de rollen deeg in plakjes van een halve centimeter en leg de kaaskoekjes op het bakpapier. Laat genoeg afstand tussen de koekjes, want ze lopen tijdens het bakken nog uit. Bak 15 minuten, tot de kaaskoekjes een diepe goudbruine kleur hebben.

► Haal de bakplaat uit de oven, leg de kaaskoekjes op een rekje en laat ze daar afkoelen en krokant worden. Herhaal met de resterende kaaskoekjes als je ze niet tegelijk in de oven kunt bakken.

► Bewaar de kaaskoekjes luchtdicht. Mochten ze niet in één keer opgaan natuurlijk ☺

SMOKEY GEVULDE EITJES

GEVULDE EIEREN, WIE IS ER NIET MEE GROOT GEWORDEN? HET IS EEN VAN DE MEEST KLASSIEKE NEDERLANDSE BORRELHAPJES DENKBAAR. TIJD DUS VOOR EEN REVIVAL ÉN EEN UPGRADE. MIJN VERSIE HEEFT EEN LICHT GEROOKTE SMAAK, MAAR IS NOG STEEDS NET ZO MAKKELIJK TE MAKEN!

VOOR 12 STUKS:

6 eieren (L)
1 el yoghurt
1 el mayonaise
1 tl dijnmosterd
1 tl gedroogde bieslook
½ tl gerookt paprikapoeder
(+ iets extra ter garnering)
zout & peper

OPTIONEEL:

ringetjes (Taggiasche) olijven,
ter garnering

VERDER NODIG:

spuitzak, zeefje



► Kook de eieren 8 minuten in kokend water, giet af en laat de eieren onder koud water flink schrikken. Zorg dat ze, voor je verdergaat, goed afgekoeld zijn.

► Pel de eieren en snijd ze met een gekarteld mesje voorzichtig in de lengte doormidden en haal met een theelepeltje het eigeel eruit. Doe alle eigeel in een kommetje en meng dat met de rest van de ingrediënten tot een glad geheel. Het makkelijkst gaat dat met een klein taartvorkje. Proef of je het zo genoeg op smaak vindt, stel waar nodig bij.

► Doe het mengsel in een spuitzak en vul de holtes van de eieren ermee. Met een theelepeltje kan ook, maar dan krijg je het iets minder netjes. Bestrooi de eitjes héél dun met nog wat gerookt paprikapoeder (dit gaat het makkelijkst door de paprikapoeder in een klein zeefje te doen en dan over de eitjes te strooien door zacht op het zeefje te tikken).

► Garneer de eitjes voor nog een extra smaakdimensie met een klein ringetje olijf. Bewaar de gevulde eitjes tot gebruik in de koelkast, maar serveer liefst wel op kamertemperatuur.

VISKOEKJES MET GEROOKTE VIS

THAISE VISKOEKJES KENNEN DE MEESTEN VAN ONS WEL, MAAR JE KUNT ZE OOK MAKEN MET PUUR NEDERLANDSE INGREDIËNTEN. EEN VERRASSEND LEKKER RESULTAAT!

VOOR ONGEVEER 20 STUKS:

2 gerookte haringen
(netto 175 gr vis)
500 gr iets kruimige
aardappels, geschild
2 el melk
1 el losgeklopt ei
1 el verse platte peterselie,
fijnggehakt
25 gr kappertjes,
afgespoeld en grofgehakt
1 tl Zaanse mosterd
1 tl citroenrasp
zout & peper
neutrale olie, om in te bakken
bloem



VARIATIE TIP

Je kunt in plaats van gerookte haring ook gerookte makreel of warmgerookte zalm gebruiken.

► Maak de haringen schoon, zodanig dat je alleen visvlees zonder graten of vel over hebt en snijd in kleine stukjes.

Kook de aardappels in gezouten water in 10-12 minuten gaar. Stamp ze met de melk en het ei tot een grove puree.

Breng op smaak met zout en peper.

Hier gaan nu de vis, peterselie, kappertjes, mosterd en citroenrasp door. Meng tot één geheel.

► Vorm kleine balletjes en plet die tussen je handen, als een soort miniburger. Doe alle viskoekjes op een schone schaal

en zet een half uur in de koelkast om op te stijven.

► Verhit een grote koekenpan met een scheut neutrale olie. Bestrooi de viskoekjes heel licht met bloem. Klop het overtollige bloem eraf. Bak 2-3 minuten per kant, op medium vuur, goudbruin aan.

TIP: Serveer met wat huisgemaakt tafelzuur (zie blz. 128).

MINI- WORSTENBROODJES

VANDAAG LIGGEN ZE OP DE BORRELPLANK, MAAR ZE KUNNEN OOK FUNGEREN ALS ONTBIJT, ALS HAPJE VOOR IN DE LUNCHTROMMEL OF 'S AVONDS BIJ EEN KOM SOEP. EIGENLIJK IS EEN WORSTENBROODJE ALTIJD LEKKER.

UIT VOORZORG HEB IK ER DUS MAAR KLEINTJES VAN GEMAAKT. MAAR OOK DIE ZIJN WAARSCHIJNLIJK IN NO TIME OP. HET BASISRECEPT KREEG IK VAN DE MAKER VAN DE ALLERLEKKERSTE WORSTENBROODJES VAN NEDERLAND, ROBERT VAN BECKHOVEN. DE SMAAK VOOR DE VULLING PASTE IK ZODANIG AAN DAT HET EEN OP-EN-TOP BORRELHAPJE WORDT.

VOOR 30 WORSTENBROODJES:

oven voorverwarmen op 220 graden

VOOR HET DEEG:

200 ml melk
(op kamertemperatuur)
500 gr bloem
25 gr gist (droog)
9 gr zout
10 gr basterdsuiker
125 gr zachte boter

► Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en mix (met een mixer, met de hand of in je keukenmachine) tot een mooi samenhangend deeg. Verdeel in stukjes van steeds 30 gram, draai daar bolletjes van en leg die op een bakplaat met bakpapier. Laat, afgedekt met een schone theedoek, 30 minuten rusten.

VOOR DE VULLING:

750 gr rundergehakt
2 eieren
75 gr paneermeel
zout & peper
snuf nootmuskaat
1 flinke tl dijnonosterd

► Meng in de tussentijd het gehakt met de eieren en het paneermeel. Kruid met zout, peper en een snuf nootmuskaat. Meng de mosterd er tot slot door. Weeg van het vlees ook stukjes van 30 gram af en draai ook die in balletjes. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

VERDER NODIG

1 ei, losgeklopt,
mixer,
deegroller,
schone theedoek,
bakplaat met bakpapier

► Rol de gerezen deegballetjes met een deegroller op een bebloemd aanrecht uit tot ovale plakjes. Draai het gehakt tot een worstje en leg in het midden van je deeg. Vouw eerst de korte kanten van het deeg naar binnen en rol het dan in de lengte op. Met de naad naar onder leg je ze weer op een bakplaat (die is voorzien van een schoon vel bakpapier). Laat de broodjes, afgedekt met een theedoek, een uur op kamertemperatuur narijzen.

► Bestrijk de gerezen broodjes dun met losgeklopt ei en bak in 15-18 minuten goudbruin en gaar.

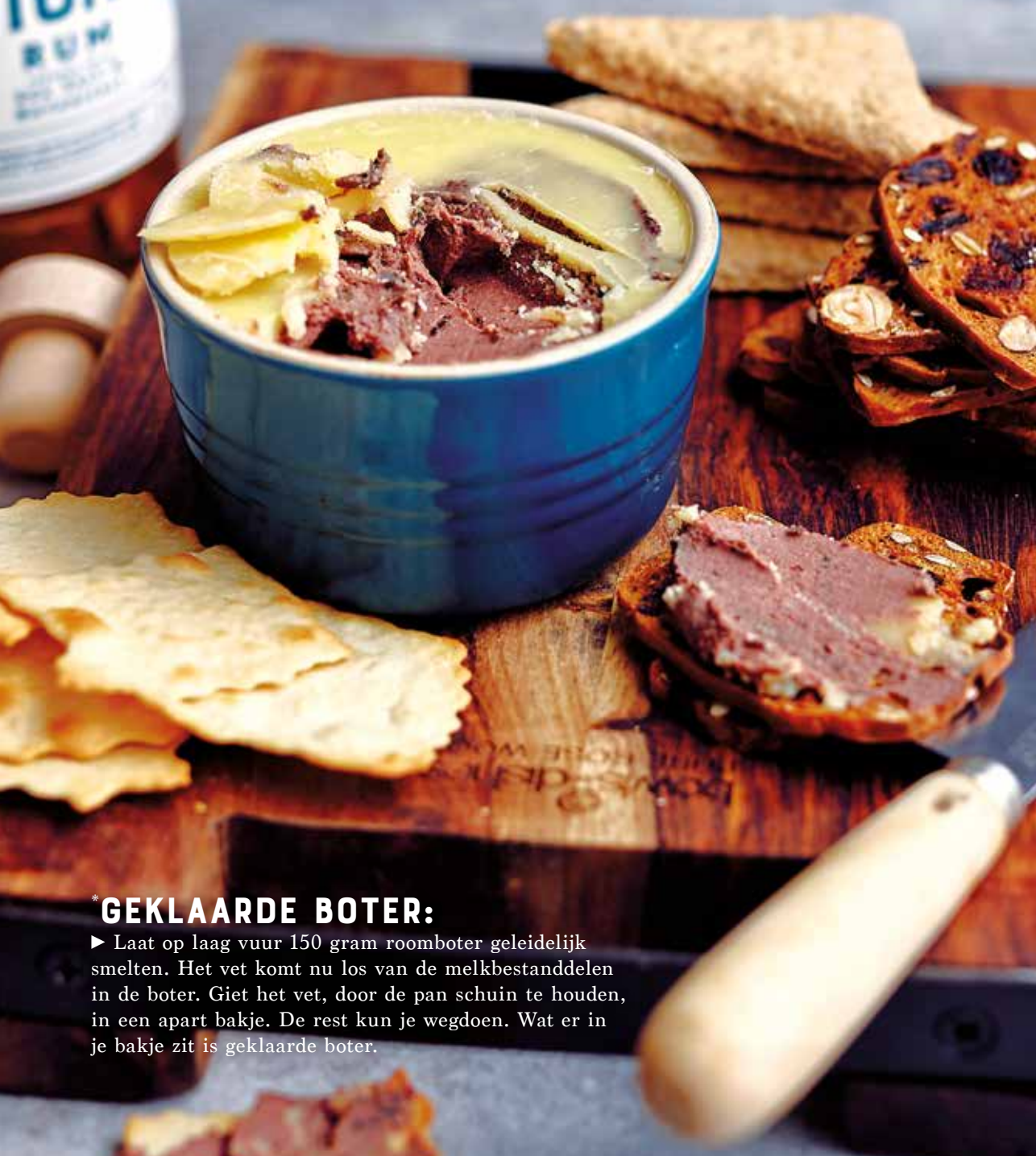


GULLTINUS

WILLEM'S WERMOED
THE DRY



★
IN HET GLAS
een rumcocktail
met Union 55-rum



*** GEKLAARDE BOTER:**

► Laat op laag vuur 150 gram roomboter geleidelijk smelten. Het vet komt nu los van de melkbestanddelen in de boter. Giet het vet, door de pan schuin te houden, in een apart bakje. De rest kun je wegdoen. Wat er in je bakje zit is geklaarde boter.

ZELFGEMAAKTE PATÉ MET PRUIMEN

BIJ HANNEKE & NIGEL, ONZE VRIENDEN IN ENGELAND, KOMT EIGENLIJK ALTIJD ZELFGEMAAKTE PATÉ OP TAFEL ALS BORRELHAPJE. DUS KOCHT JIJ NORMALITER JE PATÉ IN DE SUPERMARKT OF BIJ DE SLAGER DAN DAAG IK JE GRAAG UIT OM 'M VOOR JE VOLGENDE BORRELMOMENT ZELF TE MAKEN. DAARNA WIL JE NOOIT MEER ANDERS!

VOOR 4 BAKJES PATÉ:

500 gr kippenlevers
125 ml melk
75 gr gedroogde pruimen +
flinke scheut Union 55 rum
of Armagnac
150 gr roomboter, waarvan de
helft in blokjes

1 teen knoflook, fijngesneden
2 sjalotjes, fijngesneden (25 gr)
4 takjes tijm, alleen de blaadjes
3 el Armagnac of Union 55 rum
3 el Marsala
150 gr roomboter, voor de
geklaarde boter*

VERDER NODIG:

grote koekenpan, schuimspaan,
magnetron, blender/keukenma-
chine

VOORBEREIDING

► Doe de kippenlevers met de melk in een afgesloten bakje en laat een nacht staan. Hier wordt de leversmaak iets minder heftig van. Doe de pruimen in een bakje met de rum (of Armagnac) en zet 20 seconden op vol vermogen in de magnetron. Laat ook deze een nachtje afgedekt staan, zodat de pruimen de smaak van de drank kunnen opnemen.

AAN DE SLAG

► Haal de kippenlevers de dag erna uit de melk (giet die weg), dep droog en verwijder eventuele spiertjes of andere oneffenheden. Smelt 75 gram boter in een grote koekenpan en fruit een minuut of 5 zachtjes de sjalotjes, tijm en knoflook aan. Haal ze er dan met een schuimspaan uit en bewaar alles.

► Bak de drooggedepte kippenlevers in de resterende boter, op hoog vuur, in 3 minuten rosé. Bestrooi royaal met zout en versgemalen peper. Voeg de rum/Armagnac en Marsala toe en flambeer alles. Haal daarna de kippenlevers uit de pan en kook de rest van het kookvocht in 3 minuten op hoog vuur tot een siroop.

► Doe deze siroop, samen met de kippenlevers, sjalotjes/knoflook, de resterende 75 gram zachte boter (in blokjes) en de uitgelekte pruimen in de blender/keukenmachine. Laat draaien tot je een egale substantie hebt. Proef en breng waar nodig verder op smaak met zout en peper.

► Doe de zachte paté in mooie schaalpjes en sluit af met geklaarde boter*. Hierdoor blijft je paté langer goed. Zet tot gebruik weg in de koelkast. Je kunt 'm zeker nog een week bewaren.