

BORRELPLANK



Borrelplank met charcuterie en mini kaasfondue

1 PLANK = 10 PERSONEN

⌚ 30 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de crudité

- 250 gr groene asperges
- 10 bosjes radijs
- 250 gr cherrytomaten
- 1 komkommer
- 2 stronkjes witlof
- 250 gr volle Griekse yoghurt
- Peper en zout

voor de charcuterie

- 1 droge worst
- 1 ossenworst
- 90 gr parmaham
- 100 gr mortadella worst
- 100 gr salami Milano
- 120 gr zilveruitjes
- 120 gr Amsterdamse augurkjes zoetzuur
- 2 el piccalilly

voor het kaas pizza brood

- 1 kant-en-klaar pizzadeeg met tomatensaus
- 2 uien
- 50 gr geraspte cheddar
- 50 gr geraspte Gruyèrekaas
- 50 gr geraspte mozzarella
- 1 bosje bosui

voor de mini-kaasfondue

- 250 gr camembert
- 2 takjes rozemarijn
- 10 rösti rondjes
- 10 tl aioli
- 20 gr tuinkers
- 150 gr Manchego kaas of kaas naar keuze

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, serveerplank

ZO MAAK JE HET:

1. Blancheer de groene asperges 3 minuten in kokend gezouten water.
2. Snijd de radijsjes en tomaatjes in tweeën, de komkommer in reepjes en pluk de witlofblaadjes van de stronk.
3. Breng de Griekse yoghurt op smaak met peper en zout en serveer met groente op de borrelplank.
4. Snijd de droge worst in dunne plakken en de ossenworst in dikkere plakken.
5. Drapeer de vleeswaren en plakjes worst op de borrelplank.
6. Vul een schaal met uitjes en augurken.
7. Schep bij de ossenworst de piccalilly.
8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Rol het deeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat.
10. Verdeel de tomatensaus gelijkmatig over het deeg.
11. Snijd de uien in ringen en meng met de 3 kazen.
12. Beleg de pizza met het mengsel en bak in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar.
13. Serveer de pizza in stukjes afgetopt met fijngesneden lente ui.
14. Snijd het kapje van de camembert en leg er 2 takken rozemarijn in.
15. Leg het kapje weer terug op de camembert en bak in een voorverwarmde oven op 200° in 15 minuten tot een smeuïg geheel.
16. Bak de rösti rondjes af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
17. Serveer met 1 tl aioli en een paar takjes tuinkers. Snijd de manchego kaas in mooie driehoekjes.

BRON: eatertainment.nl

