

BORRELPLANK Borrelplank met kipcervelaat



1 PLANK = 4 PERSONEN

🕒 20 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 1 meergranen afbakstokbrood
- ◆ 2 el traditionele olijfolie
- ◆ 15 g verse basilicum
- ◆ 125 g zachte geitenkaas
- ◆ 1 komkommer
- ◆ 250 g Griekse yoghurt
- ◆ ½ teen knoflook
- ◆ 165 g kipcervelaat
- ◆ 340 g Amsterdamse uien

MATERIAAL: cocktailprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd het stokbrood in plakjes.
3. Leg op het ovenrooster en besprenkel met de olie.
4. Bak ca. 10 minuten in het midden van de oven.
5. Laat iets afkoelen.
6. Scheur de blaadjes van het basilicum in stukjes.
7. Besmeer de bruschette met de geitenkaas en bestrooi met de helft van het basilicum.
8. Snijd voor tzatziki de komkommer doormidden.
9. Halveer de helft in de lengte, verwijder de zaadlijsten met een theelepel en rasp het vruchtvlees.
10. Meng met de yoghurt.
11. Pers een ½ teen knoflook erboven, voeg de rest van het basilicum toe en breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Snijd voor de prikkers de kipcervelaat in 16 plakjes.
13. Prik er 16 Amsterdamse uien met 16 cocktailprikkers op.
14. Snijd de rest van de komkommer in plakjes.
15. Serveer samen met de bruschetta, tzatziki en cervelaat-prikkers op een grote borrelplank.

Eet smakelijk!

BRON: ah.nl

