

BORRELPLANK



Borrelplank met peperworst, gemarineerde mozzarella en olijven

1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ♦ 1 teen knoflook
- ♦ 20 g verse Italiaanse kruidenmix
- ♦ ½ biologische citroen
- ♦ 260 g mini mozzarella
- ♦ 4 el extra vierge olijfolie
- ♦ 120 g olijven groene pesto
- ♦ 120 g biologische kalamata-olijven zonder pit
- ♦ 150 g gezouten notenmix macadamia
- ♦ 50 g scrocchi rozemarijn/zeezout
- ♦ 100 g zwarte peper worst

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de knoflook fijn.
2. Ris uit het bakje Italiaanse kruidenmix van de tijm en oregano de blaadjes van de takjes.
3. Snijd de tijm-, oregano- en salieblaadjes fijn (de rozemarijn gebruik je niet). Boen de citroen, rasp de gele schil van de halve citroen en pers die helft uit.
4. Halveer de mozzarellabolletjes en meng met de fijngesneden kruiden, knoflook, het citroensap, de rasp en de olie.
5. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
6. Laat 30 minuten staan tot gebruik.
7. Doe de groene olijven in de hoge beker van de staafmixer en pureer met de rest van de olie tot een grove tapenade.
8. Breng op smaak met peper.
9. Doe de kalamata-olijven, notenmix, tapenade en mozzarella in schaalpjes en verdeel ze samen met de scrocchi en zwarte-peperworst over de serveerschaal.

Eet smakelijk!

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

