

BORRELPLANK Borrelplank met rauwe ham, droge worst en kaas



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

rozijnen-vijgenbrood

- ❖ Koop bij een goede bakker lekker rozijnenvijgenbrood of roggebrood met rozijnen en noten. Snijd in dunne plakjes.

venkelzaadboter

- ❖ Stamp 1 el licht geroosterd venkelzaad fijn en meng door 150 g zachte boter. Breng op smaak met wat grof zout en zwarte peper

worstje met venkelzaad

- ❖ Koop bij een gespecialiseerde slager of delicatessenzaak droge worst met venkelzaad. Snijd in dunne plakjes.

kastanjecrème

- ❖ Laat 1 blikje gekookte kastanjes uitlekken, stamp ze fijn en roer door 125 g crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper.

vacherin mont d'or of chaource

- ❖ Koop vacherin mont d'or of chaource bij een goed gesorteerde kaaswinkel.

gegrilde prei, ingelegd met azijn en olijfolie

- ❖ Leg 4 preien onder de grill tot ze gebakerd en zacht zijn. Pel de buitenste bladeren eraf. Bewaar wat van de echt zwarte stukjes voor de geitenkaas hierna. Snijd de preien in handzame stukken en besprenkel ze rijkelijk met een lekkere sherryazijn, olijfolie en zeezout. Laat 1 uur intrekken.

zachte geitenkaas met prei-as

- ❖ Koop zachte, verse geitenkaas naar keuze. Stamp wat van de zwartgeblakerde preischil in een vijzel fijn of snijd heel fijn. Roer wat door de zachte geitenkaas. Zo geef je de kaas een licht rokerige smaak.

snelle grissini met sesamzaad, hazelnoot en olijfolie

- ❖ Neem uit het koelvak van de supermarkt kant-en-klaar deeg voor hartige taart. Snijd in lange dunne repen en leg op een met bakpapier belegde bakplaat. Bestrijk met olijfolie en bestrooi met sesamzaad, nigellazaad, fijngehakte hazelnoot en wat fleur de sel. Bak in een hete oven van 200°C knapperig en goudbruin in ± 6-8 minuten.

gewelde pruimen in px sherry

- ❖ Halveer 200 g gedroogde ontpitte pruimen en leg ze in 200 ml Pedro Ximenez sherry (slijter). Laat liefst een nachtje marinieren.

pata negra of serranoham

- ❖ Koop 100-150 g dun gesneden pata negra of serranoham van goede kwaliteit.

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Zie boven

Eet smakelijk!

BRON: deliciousmagazine.nl

