

BORRELPLANK Borrelplank met salamirozen



1 PORTIE = 4 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 55 gr cervelaat, kleine plakken
- 🍷 75 gr peper cervelaat
- 🍷 80 gr Truffelsalami
- 🍷 150 gr oude kaas
- 🍷 200 gr camembert
- 🍷 150 gr Manchego kaas
- 🍷 2 verse vijgen
- 🍷 150 gr groene olijven met knoflook
- 🍷 60 gr tomatentapenade
- 🍷 8 grissini
- 🍷 40 gr rozijnencrackers
- 🍷 25 gr vijgenbrood
- 🍷 25 gr ongezouten walnoten
- 🍷 25 gr ongezouten amandelen
- 🍷 125 gr witte druiven
- 🍷 125 gr rode druiven

MATERIAAL: serveerplank

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de salamirozen door een plakje cervelaat over de rand van een wijnglas te vouwen.
2. Leg het volgende plakje overlappend over het eerste plakje en vouw deze op dezelfde manier over de rand van het glas.
3. Herhaal dit totdat alle plakjes op zijn.
4. Draai daarna het glas om op de borrelplank, haal het glas voorzichtig van de cervelaat en de roos is klaar.
5. Doe hetzelfde met de pepercervelaat en de salami met zomertruffel.
6. Zet de drie rozen op een borrelplank.
7. Snijd de drie kazen en het vijgenbrood in plakjes en de vijgen in vieren.
8. Vul twee kleine schaaltes met de olijven en tapenade.
9. Zet de schaaltes ook op de borrelplank en leg alle overige ingrediënten hier omheen.

Eet smakelijk!

BRON: eatertainment.nl

