

BORRELPLANK Borrelplank voor Valentijnsdag



1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 10 + 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de feta-harissadip

- 75 gram feta
- 1 el rozenharissa
- 1 el olijfolie
- 1 el yoghurt
- zout en peper

voor de Valentijns-borrelplank

- 1 bol burrata of een potje stracciatella-kaas
- 1 tl venkelzaad
- 1 bloedsinaasappel, gepeld
- 4 gedroogde rozenbottels, gehakt
- 20 plakjes salami
- olijfolie
- pure chocolade
- tros rode druiven
- crackers
- brie
- honing

MATERIAAL: keukenmachine, borrelplank

ZO MAAK JE HET:

- Voeg de feta, harissa, olijfolie en yoghurt toe aan een keukenmachine.
- Blend de feta-harissadip tot een gladde massa.
- Proef af op peper en zout en schep in een kom.
- Pak er een schaaltje bij voor de burrata.
- Scheur de burratabol open en schep alles in de schaal.
- Beleg met de bloedsinaasappel, rozenblaadjes en venkelzaad.
- Maak de burrata af met een paar druppels olijfolie en zet het schaaltje op de borrelplank.
- Ga daarna aan de slag met de salami-rozen.
- Pak er een smal glas bij, zoals een champagneglas (zorg dat je een smal glas gebruikt, want hoe smaller het glas, hoe kleiner de roosjes).
- Vouw de plakjes salami over de rand van het glas naar binnen.
- Doe dit totdat de rand compleet is bedekt.
- Draai daarna het glas om et voilà, je eerste salami-roos is klaar.
- Schik de rozen op de plank.
- Doe de crackers in schaaltjes, breek de chocolade in stukjes, scheur een paar takken van een bos druiven en haal de brie uit de verpakking.
- Nu is het alleen nog maar een kwestie van de rest van de ingrediënten neerleggen op de borrelplank.

Eet smakelijk!

TIP: Geniet samen van de romantische borrelplank met bijpassende drankjes, zoals een fles wijn of bubbels.

BRON: culy.nl