



Butter board met spek, knoflook en peterselie



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 100 gram ontbijtspek (in plakjes)
- 🍴 250 gram ongezoeten boter (zacht)
- 🍴 1 theelepel grof zeezout
- 🍴 4 takjes peterselie (fijngehakt)
- 🍴 2 teentjes knoflook (geperst)
- 🍴 1 stokbrood (naar keuze)

MATERIAAL: keukenpapier, serveerplank

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de plakjes spek in een droge, hete koekenpan in circa 5 minuten uit op een lage stand.
2. Laat kort uitlekken op keukenpapier en laat dan afkoelen op een bord.
3. Smeer de boter met behulp van een mes of spatel op een stenen of houten serveerplank uit tot een dikke laag.
4. Bestrooi met het zeezout, de peterselie en de knoflook.
5. Verkruimel het knapperige spek erover.
6. Serveer met sneetjes stokbrood en strijk met het brood de boter van de plank.

Eet smakelijk!

TIP: Bestrooi het butter board ook eens met uitgebakken chorizo of gedroogde rauwe ham in plaats van met spek.

BRON: boodschappen.nl