

BORRELPLANK



Charcuterie-kaasschaakbord met druiven en salami

1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 200 g Manchego, in 2½ cm-blokjes
- ◆ 50 ml goede olijfolie
- ◆ 2 takjes tijm blaadjes gerist
- ◆ 100 g plakjes salami
- ◆ 15 gele cherrytomaatjes, gehalveerd
- ◆ 2 el sherry-azijn
- ◆ 200 g stilton of andere blauwaderkaas naar keuze, in 2½ cm blokjes
- ◆ 200 g kweepeergelei* membrillo, in 2½ cm-blokjes
- ◆ 25 macadamia's
- ◆ 200 g blauwe of roze druiven

MATERIAAL: platte schaal

ZO MAAK JE HET:

1. Schep de blokjes Manchego om met 25 ml olijfolie en de tijm en laat ± 30 minuten marineren.
2. Rol de plakjes salami op en snijd ze evt. doormidden zodat ze even hoog als de blokjes kaas zijn.
3. Bestrooi de gele tomaatjes met wat zout en besprenkel met de sherry-azijn en de rest van de olijfolie.
4. Verdeel alle ingrediënten over een platte schaal zoals een schaakbord.

Eet smakelijk!

*Kweepeergelei koop je online en bij een kaaswinkel of Spaanse winkel.

BRON: deliciousmagazine.nl

