

BORRELPLANK Charcuterie plank



1 PLANK = 8 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 200 g pitloze witte druiven
- ◆ 200 g pitloze blauwe druiven
- ◆ 5 g verse tijm
- ◆ 3 el extra vierge olijfolie
- ◆ 1 stokbrood wit
- ◆ 170 g Blue d'Auvergne blauwaderkaas 50+
- ◆ 100 g Excellent Comte AOP
- ◆ 170 g La Tur Italiaanse kaas
- ◆ 170 g fuet
- ◆ 80 g bresaola
- ◆ 90 g prosciutto crudo
- ◆ 100 g uienchutney
- ◆ 175 g hummus
- ◆ 140 g Liguria toast
- ◆ 150 g snoep komkommers
- ◆ 200 g minipruimtomaatjes

MATERIAAL: braadslee, grote borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Doe de druiven in een braadslee.
3. Steek de takjes tijm ertussen en besprenkel met $\frac{2}{3}$ van de olijfolie.
4. Rooster de druiven ca. 10 minuten in de oven.
5. Bak tegelijkertijd het brood af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Leg ondertussen de 3 soorten kaas verspreid over de plank.
7. Snijd de fuet in dunne plakjes en leg ze in de vorm van een slang op de plank.
8. Leg de bresaola en prosciutto verspreid op de plank.
9. Doe de uienchutney en hummus in bakjes, besprenkel de hummus met de rest van de olie en zet de bakjes op de plank.
10. Breek de toast in grove stukken.
11. Snijd de komkommers in de lengte in vieren.
12. Snijd het stokbrood in sneetjes.
13. Verdeel de druiven, toast, komkommer, stokbrood en trostomaatjes aan de tak over de nog open ruimtes op de plank.

Eet smakelijk!

TIP: Kies andere kazen of vleeswaren als je die lekkerder vindt. Een charcuterie board is heel goed aan te passen aan eigen smaak of wensen.

BRON: ah.nl

