

BORRELPLANK Halloweenhapjes op een borrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 5 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het kaasspookje

- ◆ 1 ronde en zachte kaas, als geitenkaas of brie
- ◆ 1 zwarte olijf

voor de salami-oogballen

- ◆ 10 plakjes salami
- ◆ 5 mozzarellabolletjes
- ◆ 5 groene olijven gevuld met paprika

voor de kaas-worstvingers

- ◆ 100 gram harde kaas, als emmentaler of Manchego
- ◆ 8 plakjes prosciutto
- ◆ 2 zwarte olijven

de rest van de Halloween borrelplank

- ◆ 2 vijgen
- ◆ 50 gram zwarte bramen
- ◆ 1 schimmelkaas naar keuze
- ◆ kaasblokjes
- ◆ extra plakjes prosciutto en salami
- ◆ crackers

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET:

Kaasspookje

1. Gebruik een zachte kaas als geitenkaas of brie.
2. Vorm een spookje met een uitsteekvormpje, of snijd een spookje uit met een mes.
3. Gebruik je geitenkaas?
4. Dan kun je zelfs het spookje vormen met de hand.
5. Maak het gezichtje van het spookje met 3 stukjes zwarte olijf.
6. Plaats het Halloween-hapje op de borrelplank

Salami-oogballen

7. Leg 5 plakjes salami naast elkaar, en zorg dat ze overlappen.
8. Snijd de plakjes doormidden.
9. Leg een mozzarellabolletje op de salami en rol het op, zodat de mozzarella is omringd door de salami.
10. Steek de gevulde groene olijven in de mozzarella.
11. Indien je mozzarellabolletjes erg klein zijn, snijd dan olijven doormidden.
12. Zet de Halloween-hapjes op de borrelplank.

Ham-kaasvingers

13. Snijd de kaas in dunne reepjes, iets dunner dan je vinger.
14. Wikkel 2 plakjes prosciutto om de kaas.
15. Snijd een zwarte olijf doormidden en gebruik de helft als een nagel voor op de vinger.
16. Doe de vingers in een bakje en zet vervolgens alles op de borrelplank.

Halloween-hapjes afmaken

17. Scheur met je vingers de vijgen open en voeg ze toe aan de borrelplank.
18. Doe hetzelfde voor de bramen, maar houd er ook een paar heel en verdeel deze over de borrelplank.
19. Zet de schimmelkaas erop, en verbrokkel een deel.
20. Verdeel als laatst de kaasblokjes, overgebleven plakjes worst en ham en crackers over de plank en de Halloween-borrelplank is klaar om geserveerd te worden.

Eet smakelijk!

BRON: culy.nl