

BORRELPLANK Hollandse borrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🔲 250 g Zuid-Hollandse grillworst
- 🔲 200 g oude kaas
- 🔲 150 g Limburgse metworst
- 🔲 4 sneetjes roggebrood
- 🔲 2 el grove Zaanse mosterd
- 🔲 330 g augurken zoetzuur extra fijn
- 🔲 320 g zilveruitjes zoetzuur
- 🔲 120 g Zeeuwse leverworst
- 🔲 120 g Brabantse bourgondische rib

MATERIAAL: borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 150 °C.
2. Verwarm de grillworst volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd in plakjes.
3. Snijd ondertussen de kaas in blokjes en de metworst in plakjes.
4. Snijd de sneetjes roggebrood in vieren en doe de mosterd in een schaal.
5. Laat de augurken en zilveruitjes uitlekken.
6. Verdeel de worst, kaas, mosterd, augurken, zilveruitjes, leverworst, rib en roggebrood over een borrelplank.

Eet smakelijk!

TIP: Streeckgenoten Vleeswaren zijn alleen verkrijgbaar in Albert Heijn-winkels in de betreffende regio's of via ah.nl. Je kunt ze vervangen door gewone grillworst, metworst, leverworst en casselerib of katenspek.

BRON: ah.nl

