

BORRELPLANK Italiaanse borrelplank



1 PLANK = 4 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 125 g mini-mozzarellabolletjes
- 🍷 7½ g verse basilicum
- 🍷 200 g snoeptomaatjes
- 🍷 100 g sweet piquanté peppers
- 🍷 150 g nocellara olijven
- 🍷 70 g parmaham
- 🍷 70 g venkelsalami
- 🍷 80 g mortadella
- 🍷 40 g rucola
- 🍷 1 el (olijf)olie

MATERIAAL: partyprikkers, borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Scheur grotere basilicumblaadjes in kleinere stukjes.
2. Rijg de mozzarellabolletjes, basilicumblaadjes en snoeptomaatjes aan de partyprikkers.
3. Doe de prikkers in een kommetje en zet op de plank.
4. Leg de sweet peppers op een borrelplank.
5. Doe de olijven in een kommetje en zet op de plank.
6. Leg de verschillende vleeswaren er bij.
7. Garneer de borrelplank met de rucola en besprenkel met de olie.
8. Zet de kommetjes met olijven en mozzarella-basilicum-tomaatspiesjes erbij of erop.

Eet smakelijk!

TIP: Lekker met toastjes zoals: picos of scrocchi.

TIP: Hak pistachenoten grof en bestrooi de plakken mortadella ermee (het gerecht is dan niet meer glutenvrij).

BRON: ah.nl

