

BORRELPLANK Kerst borrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 120 g koelverse gegrilde artisjokharten
- 🍷 100 g Kalamata-olijven
- 🍷 75 g rookamandelen
- 🍷 250 g oude geitenkaas
- 🍷 165 g boerenbrie
- 🍷 90 g parmaham
- 🍷 100 g groentechips
- 🍷 120 g sardines in olijfolie met citroen in blik
- 🍷 100 g scrocchi toast met zeezout

MATERIAAL: grote borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Verdeel de artisjokken, groentechips, olijven en amandelen over kommetjes en zet ze op de borrelplank.
2. Leg de geitenkaas, boerenbrie, parmaham, chips, het blikje sardines en de scrocchi tussen de kommetjes op de plank.
3. Serveer met (kaas)messen, servetten, vorkjes en/of kleine prikkers.

Eet smakelijk!

TIP: Tussen de kerstbrunch en het kerstdiner is er altijd nog ruimte voor deze heerlijke kerst-borrelplank.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

