

BORRELPLANK Luxe oud en nieuw borrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 15 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 1 afbak Franse baguette
- ◆ 30 g ongezouten roomboter
- ◆ 1½ el grove mosterd
- ◆ 1 fuet
- ◆ 135 g Taggia olijven
- ◆ 175 g sweet peppers met verse kaas
- ◆ 180 g gegrilde artisjok in olie in potje
- ◆ 250 g oude kaas 48+
- ◆ 90 g prosciutto crudo
- ◆ 100 g groentechips
- ◆ 120 g sardines in olijfolie

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, grote borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Snijd de kapjes van de baguette en snijd het brood in 24 plakjes.
3. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Meng de roomboter met de mosterd en bestrijk de bovenkant van de sneetjes brood er rijkelijk mee.
5. Rooster de plakjes brood in het midden van de voorverwarmde oven in ca. 15 minuten goudbruin en krokant tot crostini.
6. Snijd ondertussen de fuet in plakjes.
7. Maak de borrelplank.
8. Verdeel de olijven, sweet peppers en artisjok over kommetjes en zet op de plank.
9. Verdeel de oude kaas, prosciutto, fuet, crostini's, chips en het blikje sardines tussen de kommetjes.
10. Serveer met (kaas)messen, servetten, vorkjes en/of kleine tapasprikkers.

Eet smakelijk!

BRON: ah.nl

