

BORRELPLANK Makkelijke borrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 g Gelderse gekookte worst
- 🍷 100 g belegen geitenkaas 50+
- 🍷 8 zoetzure augurkenschijven
- 🍷 50 g luxe 7 granentoastjes
- 🍷 200 g roombrie
- 🍷 150 g scharrelei-bieslooksalade
- 🍷 100 g sweet peppadew met verse kaas
- 🍷 100 g roomboter kaasstengels met zaden

MATERIAAL: grote borrelplank, tapasprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder het vel van de worst en snijd de worst in 16 plakjes.
2. Snijd de geitenkaas in 8 gelijke blokjes.
3. Neem een tapasprikker en prik er achtereenvolgens een blokje kaas, een augurkenschijf, in de lengte in drieën gevouwen, en een plakje worst aan.
4. Maak zo nog 7 prikkers.
5. Serveer de prikkers op een grote borrelplank samen met de rest van de worst en de toastjes, roombrie, eiersalade, sweet peppers en kaasstengels.

Eet smakelijk!

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

