

BORRELPLANK Mediterrane borrelplank



1 PLANK = 4 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 ciabatta (in plakjes)
- 🍷 1 teentje knoflook (gehalveerd)
- 🍷 5 el olijfolie
- 🍷 1 pot geroosterde paprika (uitgelekt)
- 🍷 1 takje rozemarijn (fijnggehakt)
- 🍷 1 bakje knoflookolijven (koelvers)
- 🍷 250 g cherrytomaatjes (aan de tak)
- 🍷 100 g soepstengels rozemarijn
- 🍷 100 g rauwe ham
- 🍷 100 g salami
- 🍷 200 g hummus
- 🍷 150 g Manchego
- 🍷 200 g brie
- 🍷 100 g geroosterde amandelen
- 🍷 125 g sardines (uitgelekt, in olie)

MATERIAAL: ovengrill, borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de ovengrill voor.
2. Snijd het brood in plakjes.
3. Wrijf 1 kant van de broodjes in met de snijkanten van de knoflook en bestrijk met 3 el olie.
4. Gril de crostini tot ze knapperig zijn.
5. Snijd intussen de paprika's in reepjes en schep om met de rest van de olie, rozemarijn en peper.
6. Verdeel de paprika en crostini met de rest van de ingrediënten in componenten over een grote borrel- of broodplank.

Eet smakelijk!

BRON: boodschappen.nl

