

BORRELPLANK Sinterklaas borrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 1100 g Franse roombrie 60+
- ◆ 170 g port salut
- ◆ 150 g clemont rouge 70+
- ◆ 125 g geitenkaas honing in schijfjes
- ◆ 120 g oude kaasblokjes
- ◆ 10 g verse rozemarijn
- ◆ 100 g spianata romana salami
- ◆ 80 g prosciutto San Daniele
- ◆ 50 g scrocchi toast met zeezout
- ◆ 120 g sweet peppers met verse kaas
- ◆ 50 g uienchutney
- ◆ 100 g biologische kalamata-olijven
- ◆ 200 g sweet cherry tomaten
- ◆ 90 g koelverse kaas rode pesto dip
- ◆ 1 rode paprika
- ◆ 150 g snoepgroente worteltjes

MATERIAAL: houten rechthoekige borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de brie in plakken.
2. Snijd de port salut in plakken en halveer in de lengte.
3. Snijd de clemont rouge in partjes.
4. Halveer de schijfjes geitenkaas.
5. Verdeel de verschillende kazen in de vorm van een kruis over het midden van de plank.
6. Leg de rozemarijn er in de vorm van een mijter omheen zodat je 4 vakken krijgt.
7. Vouw de helft van de spianata romana over de rand van een glas tot er een roosje vormt.
8. Maak er zo nog een.
9. Maak mooie hoopjes van de prosciutto.
10. Verdeel de salamiroosjes, prosciutto, scrocchi, sweet peppers, uienchutney, olijven, tomaten en pesto dip over de onderste 2 vakken.
11. Snijd de paprika in repen en verdeel samen met de wortels over de bovenste 2 vakken.

Eet smakelijk!

TIP: Glutenvrije borrelplank? Gebruik glutenvrije crackers.

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

