

BORRELPLANK Tapas borrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 295 g gegrilde rode paprika's in pot
- 🍷 150 g olijven met knoflook
- 🍷 100 g koelverse ansjovis
- 🍷 80 g koelverse tapas coppa-rolletjes met roomkaas en vijg
- 🍷 150 g fuet iberico
- 🍷 145 g Manchego
- 🍷 65 g Serrano ham
- 🍷 100 g scrocchi toast met zeezout

MATERIAAL: grote borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Giet de gegrilde paprika af in een vergiet en laat uitlekken.
2. Snijd de paprika in de lengte in repen van ca. 1 cm en doe in een kommetje.
3. Doe de olijven, de ansjovis en de Coppa-rolletjes in kommetjes en zet alles op de borrelplank.
4. Snijd de fuet in heel dunne plakjes en leg op de plank.
5. Snijd een deel van de Manchego in plakjes en leg op de plank met de rest van het stuk.
6. Leg de Serrano ham op de plank.
7. Leg de scrocchi erbij.
8. Serveer met (kaas)messen, servetten, vorkjes en/of kleine prikkers.

Eet smakelijk!

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

