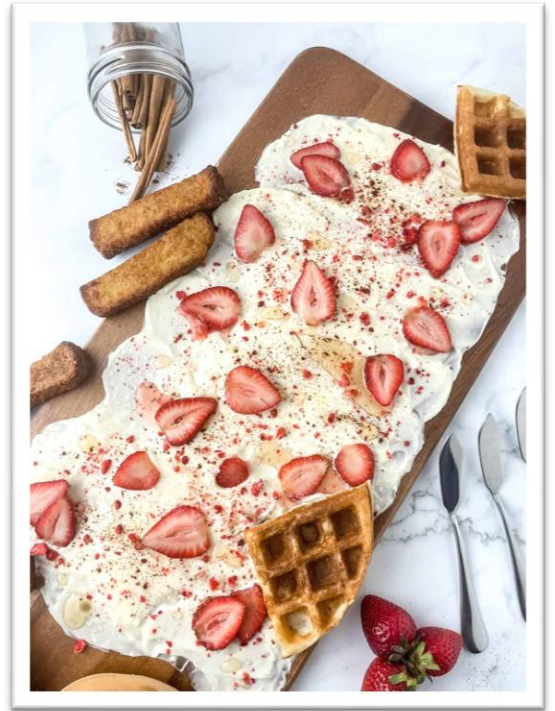


Aardbeien ontbijt boterplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 250 g roomboter, ongezoeten
- ◆ 2 el gevriesdroogde aardbeien
- ◆ 100 g verse aardbeien
- ◆ 3 el honing
- ◆ 1 tl kaneelpoeder
- ◆ bagels
- ◆ wentelteefjes
- ◆ wafels

MATERIAAL: serveerplank, spatel, botermesje, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met schone, droge, verse aardbeien.
2. Snijd de aardbeien op bakpapier doormidden en snijd elke helft vervolgens nogmaals doormidden.
3. Doe de aardbeien in een kommetje voor later.
4. Neem vervolgens de gevriesdroogde aardbeien en plet ze met je schone handen of met handschoenen tot kleine stukjes.
5. Ik raad aan om je handen te gebruiken, zodat de aardbeien wat grover zijn voor een intensere aardbeiensmaak en -textuur.
6. Zet de gevriesdroogde aardbeien even opzij.
7. Pak je schone snijplank en smeerbare boter.
8. Schep de boter op de plank.
9. Smeer de boter met een spatel uit over de plank, in het midden.
10. Beweeg de spatel heen en weer om een mooi zigzagpatroon te creëren.
11. Zorg ervoor dat je aan elke kant ongeveer een centimeter ruimte vrijlaat.
12. Verzamel vervolgens beide soorten aardbeien, honing en kaneel.
13. Zet ze naast de plank.
14. Begin met het toevoegen van de gevriesdroogde aardbeien aan de boter.
15. Strooi de aardbeien royaal over de hele plank, zodat de boter bedekt is.
16. Strooi vervolgens de kaneel over de hele plank.
17. Voeg zoveel of zo weinig kaneel toe als je wilt.
18. Voeg nu de verse aardbeien toe.
19. Verdeel ze willekeurig over de plank of maak er een patroon van om echt creatief te zijn.
20. Voeg tot slot de honing toe aan de plank.
21. Zorg ervoor dat je genoeg honing over de spread giet, zodat elke hap een honingsmaak heeft.
22. De boterplank is nu klaar.
23. Zet de plank op een tafel en schik de bagels, wentelteefjes en wafels eromheen.

Eet smakelijk!

TIP: Leg een stuk bakpapier onder de boter om het schoonmaken een stuk makkelijker te maken.

TIP: Andere opties om toe te voegen aan dit aardbeien ontbijt boterplankje zijn bijvoorbeeld mini-pannenkoekjes, mini-kaneelbroodjes en croissants. Je zou er ook roomkaas, pindakaas, slagroom en chocoladepasta bij kunnen serveren.

BRON: homemadeheather.com