



Aziatisch butter board

1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 250 g roomboter, ongezoeten
- 🍅 3 el Kikkoman sojasaus (blauwe dop)
- 🍅 1½ el misopasta
- 🍅 2 bosuien
- 🍅 2 el gebakken uitjes
- 🍅 4 bospeentjes of regenboog wortels
- 🍅 8 radijsjes
- 🍅 ½ komkommer
- 🍅 100 g bimi (of broccoli)
- 🍅 2 stronkjes witlof
- 🍅 100 g garnalen of gamba's (gekookt)
- 🍅 kroepoek
- 🍅 wasabi crackers
- 🍅 nori tempura crisps

MATERIAAL: mixer of keukenmachine, serveerplank

ZO MAAK JE HET:

1. Klop met behulp van een mixer of keukenmachine de boter samen met de sojasaus en misopasta in 10-15 minuten superluchtig.
2. Verdeel de romige boter over een plank.
3. Hak de bosui in dunne plakjes en strooi samen met de gebakken uitjes over de boter.
4. Maak de wortel, radijs en komkommer schoon en snijd ze in plakjes.
5. Leg ze rond de boter.
6. Kook de bimi beetgaar, laat uitlekken en leg ze ook rond de boter.
7. Snijd de harde kern uit de witlof, haal de blaadjes los en leg ze op de plank.
8. Prik de garnalen aan een satéprikker.
9. Serveer het butter board met de garnalen, kroepoek, wasabi crackers en nori tempura crisps.

Eet smakelijk!

TIP: Je kunt natuurlijk ook allerlei andere ingrediënten erbij serveren: van brood tot kipsaté.

BRON: uitpaulineskeuken.nl

