



Baklava boterplank

1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 250 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 🍲 2 el rauwe pistachenoten, grof gehakt
- 🍲 2 el rauwe walnoten, grof gehakt
- 🍲 3 el honing
- 🍲 ½ tl kaneel
- 🍲 zeezoutvlokken naar smaak

MATERIAAL: serveerplank, spatel, botermesje, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Verdeel de walnoten en pistachenoten in een enkele laag over een bakplaat. Bak ze 4-5 minuten of tot ze geurig zijn.
3. Laat ze afkoelen. **LET OP:** Gebruik voorgebrande noten om deze stap over te slaan.
4. Smeer een dunne laag boter op kamertemperatuur uit over een grote serveerplank.
5. Bestrooi met de geroosterde noten, kaneel, honing en zout.
6. Serveer direct met geroosterd ciabattabrood of een ander knapperig brood naar keuze.

Eet smakelijk!

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

TIP: Je kan de boterplank van tevoren klaarmaken, maar bewaar hem afgedekt in de koelkast tot het serveren. Voeg verse garnering zoals pistachenoten of fruit vlak voor het serveren toe, zodat het er fris blijft uitzien.

BRON: fooddolls.com

