

BORRELPLANK Borrelplank met guacamole en Gooische dip



1 PORTIE = 4 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de guacamole dip

- 2 rijpe avocado's
- 1 jalapeño
- 1 kleine rode ui
- 75 g feta + extra voor erover
- 1 takje koriander
- ½ limoen

voor de Gooische dip

- 300 gr naturel roomkaas
- 1 zoetzure augurk
- 1 takje bieslook
- 3 el Tabasco Sriracha
- ½ tl gerookte paprikapoeder

voor de borrelplank

- 2 stengels bleekselderij
- 5 snackkomkommers
- 5 wortelen
- 1 zak zoete sriracha chili linzenchips
- 1 zak zoete & zoute popcorn
- 1 zak linzenchips met zeezout
- 1 tros rode druiven
- 150 g kerstomaatjes
- 100 g gemengde nootjes
- ½ limoen

MATERIAAL: serveerplank, 2 bakjes

ZO MAAK JE HET:

Bereidingswijze guacamole dip

1. Maak eerst de guacamole dip. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en schep voorzichtig het vruchtvlees eruit met een lepel.
2. Prak dit met een vork tot een fijn geheel.
3. Snijd de jalapeño fijn.
4. Pel en snipper de rode ui.
5. Verkruiemel de feta en hak de koriander fijn.
6. Pers het sap uit de limoen.
7. Voeg de jalapeño, rode ui, feta en koriander toe aan de avocado en roer goed door.
8. Druppel er wat limoensap overheen en voeg meer toe indien nodig.
9. Doe de dip in een bakje, verkruiemel er nog wat extra feta overheen en plaats op de borrelplank.

Bereidingswijze Gooische dip

10. Roer de roomkaas goed los.
11. Hak de augurkjes fijn en knip de bieslook in stukjes. Voeg de augurkjes, bieslook en Tabasco Sriracha toe aan de roomkaas en roer tot een egaal geheel.
12. Doe de dip in een bakje, bestrooi met het gerookte paprikapoeder en plaats op de borrelplank.

Bereidingswijze borrelplank

13. Snijd de bleekselderij in dunne reepjes.
14. Halveer de snackkomkommers in de lengte en breek de wortelen doormidden.
15. Verdeel de PROPER Sweet Sriracha Chilli Lentil Chips, PROPER Sweet & Salty Popcorn en PROPER Sea Salt Lentil chips over de borrelplank naast de twee dips.
16. Leg de bleekselderij, komkommer en wortel ertussen en ernaast.
17. Leg de tros druiven en de kerstomaatjes erbij en vul de gaatjes met gemengde nootjes.
18. Snijd de limoen in partjes en leg op de plank.

BRON: eatertainment.nl

