

BORRELPLANK Borrelplank met kaas-notendip



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 15 + 8 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 1 meergranen afbakstokbrood
- ◆ 15 g ongezouten notenmix
- ◆ 215 g Zwitserse Emmentaler AOP 45+
- ◆ 200 g crème fraîche
- ◆ 2 tl grove mosterd
- ◆ 2 el water
- ◆ 250 g snoepkomkommers
- ◆ 175 g snoeppaprika's
- ◆ 250 g snoeptomaatjes
- ◆ 150 g geschrapte worteltjes
- ◆ 165 g Zwitserse Gruyère
- ◆ 250 g pitloze rode druiven
- ◆ 50 g picos naturel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C en bak het stokbrood af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Hak ondertussen de noten grof.
3. Rasp 80 g Emmentaler en meng met de crème fraîche, mosterd en het water, breng op smaak met peper en eventueel zout.
4. Verdeel over een schaal en bestrooi met de noten.
5. Snijd de komkommers in de lengte in vieren en halveer de paprika's.
6. Snijd het brood in plakjes.
7. Verdeel de kaasnotendip, groente, gruyère, de rest van de emmentaler, het stokbrood, de druiven en picos over een plank.

Eet smakelijk!

BRON: ah.nl

