

# BORRELPLANK Borrelplank met mediterrane smaken



**1 PORTIE = 2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- ◆ 100 g falafel
- ◆ 1 avocado
- ◆ 1 el crème fraîche
- ◆ 2 teentjes knoflook
- ◆ ½ tl paprikapoeder
- ◆ 3 geroosterde paprika's
- ◆ ½ tl zout
- ◆ ½ tl zwarte peper
- ◆ 1 tl komijnpoeder
- ◆ 1 el balsamicoazijn
- ◆ 50 g ongezouten walnoten
- ◆ ½ tl cayennepeper
- ◆ ½ limoen (sap)
- ◆ 100 ml amandelyoghurt drink
- ◆ 4 el extra vergine olijfolie
- ◆ 1 tl za'atar kruiden
- ◆ 1 scheutje olie
- ◆ 1 aubergine
- ◆ 1 tros cherrytomaten
- ◆ 100 g hummus naturel
- ◆ 1 Libanees platbrood
- ◆ 50 g Griekse olijven

**MATERIAAL:** keukenmachine, grillpan, serveerplank

**ZO MAAK JE HET:**

1. Bereid de falafel volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd de avocado in de lengte door, verwijder de pit en lepel de avocado uit.
3. Pureer de avocado met de crème fraîche, de helft van de knoflook en paprikapoeder tot een guacamole.
4. Maal in een keukenmachine de geroosterde paprika's, zout, peper, komijn, balsamicoazijn, walnoten, de andere helft van de knoflook, cayennepeper en limoensap tot een paprikadip.
5. Schenk de amandelyoghurt in een schaalje.
6. Garneer met extra vergine olijfolie en za'atar kruiden.
7. Verhit een beetje zonnebloem olie in een grillpan.
8. Halveer de aubergine in de lengte en snijd in lange parten.
9. Rooster de aubergine en cherrytomaten aan het takje in de grillpan circa 8 minuten totdat er mooie grillstrepen ontstaan.
10. Serveer de guacamole, paprikadip, yoghurtdip en hummus in aparte schaaljes.
11. Zet deze op de borrelplank, samen met het Libanees brood, falafel, olijven, gegrilde aubergine en tomaatjes.

*Eet smakelijk!*

**BRON:** [eatertainment.nl](http://eatertainment.nl)

