

BORRELPLANK



Borrelplank met opgeklopte geitenkaas en mango-munt chilisalsa

1 PLANK = 4 PERSONEN

⌚ 35 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ♦ ½ mango, geschild, in fijne blokjes
- ♦ ¼ rode ui, fijngesneden
- ♦ ¼ rode chilipeper, zonder zaadlijsten, fijngesneden
- ♦ 3 takjes munt, blaadjes fijngesneden
- ♦ + extra om mee te garneren
- ♦ 2 el olijfolie
- ♦ 100 ml slagroom
- ♦ 250 g zachte geitenkaas
- ♦ 2 zuurdesemstokbroden, in lange dunne plakken

voor erbij

- ♦ wat soorten kaas,
- ♦ dadels
- ♦ bramen
- ♦ chutney
- ♦ mostarda
- ♦ kweepeergelei
- ♦ zaden-notenmix of hartige granola,

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de mango, rode ui, chilipeper en fijngesneden munt met de olijfolie.
2. Klop de slagroom luchtig in een kom en klop de geitenkaas luchtig in een andere kom.
3. Meng de luchtige geitenkaas voorzichtig door de slagroom.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Schep in een kommetje en garneer met de salsa.
6. Verwarm de oven voor op 185°C.
7. Leg de plakken stokbrood op een met bakpapier beklede bakplaat.
8. Rooster 8-10 minuten licht krokant in de oven.
9. Maak de borrelplank op met in het midden opgeklopte geitenkaas en verdeel het geroosterde stokbrood, de soorten kaas, dadels, bramen, chutney, mostarda en kweepeergelei er omheen. Garneer met de zaden-notenmix en extra muntblaadjes.

Eet smakelijk!

BRON: deliciousmagazine.nl

