

BORRELPLANK Borrelplank met wafelfriet en dips



1 PORTIE = 8 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 1200 g Lamb Weston Waffle Fries Seasoned
- 🍲 400 g oude kaas
- 🍲 1 komkommer
- 🍲 6 stengels bleekselderij
- 🍲 2 rode paprika's
- 🍲 2 stukken camembert
- 🍲 200 g prosciutto
- 🍲 300 g tomaatjes
- 🍲 400 g rode druiven
- 🍲 400 g groene olijven
- 🍲 200 g gemengde noten
- 🍲 200 g mayonaise
- 🍲 100 g pittige Dijonmosterd
- 🍲 4 el sriracha of gewone ketchup voor een minder pittige dip

MATERIAAL: airfryer, ruime plank

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de Waffle Fries volgens de aanwijzingen op de verpakking in een airfryer of in de oven goudbruin en krokant.
2. Snijd ondertussen de oude kaas in blokjes.
3. Snijd de komkommer en de bleekselderij in reepjes van ongeveer 10 cm.
4. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd in reepjes.
5. Neem een ruime plank en leg de Waffle Fries in het midden van de plank.
6. Verdeel de camembert, prosciutto, oude kaas, komkommer, bleekselderij, tomaatjes, rode druiven, groene olijven en gemengde noten op de plank om de Waffle Fries heen.
7. Meng voor de mosterddip de helft van de mayonaise met de mosterd.
8. Maak de sriracha dip door de overige mayonaise te mengen met de sriracha.
9. Doe de dips in schaalpjes en zet op de borrelplank.

Eet smakelijk!

BRON: eaterentertainment.nl

