



Boterplank met liefde en passie



1 PLANK = 8 PERSONEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 AH Liefde & Passie stokbrood wit
- 🍷 75 g hazelnoten
- 🍷 ½ bos radijs
- 🍷 7 g verse dille
- 🍷 1 citroen
- 🍷 2 gedroogde vijgen
- 🍷 200 g ongezoeten roomboter
- 🍷 45 g uienchutney
- 🍷 ¼ tl chilivlokken
- 🍷 1 tl zeezoutvlokken

MATERIAAL: serveerplank, spatel, botermesje, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Bak het stokbrood af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verdeel de hazelnoten over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze ca. 6 minuten in de oven.
4. Haal uit de oven en hak grof.
5. Was ondertussen de radijs maar laat het loof eraan.
6. Snijd de dille fijn.
7. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil.
8. Snijd de vijgen in 6 parten.
9. Smeer de boter in kleine likjes op de plank.
10. Verdeel er kleine lepeltjes uienchutney en de vijgen over.
11. Leg de radijs er langs de randen naast.
12. Bestrooi met de hazelnoten, het citroenrasp, de dille, chilivlokken en het zeezout.

Eet smakelijk!

TIP: Leg een stuk bakpapier onder de boter om het schoonmaken een stuk makkelijker te maken.

TIP: Op een butterboard als deze kun je eindeloos variëren met toppings. Denk bijvoorbeeld eens aan bramen met honing, gebakken uitjes, chilipeper en koriander; rauwe ham en gedroogd fruit.

BRON: ah.nl