



Butter board kerst

1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 125 g gezouten boter, op kamertemperatuur
- 🍲 12 cranberries
- 🍲 handje pecannoten
- 🍲 snuf rozemarijn
- 🍲 2 kneepjes honing
- 🍲 1 rode ui
- 🍲 snuf zwarte peper
- 🍲 8 druiven
- 🍲 klontje boter, om in te bakken
- 🍲 1 el olijfolie
- 🍲 Crackers of toastjes

MATERIAAL: serveerplank, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de 125 gr gezouten boter op tijd uit de koelkast zodat deze op kamertemperatuur kan komen.
2. Snijd de rode ui in halve ringetjes.
3. Verhit een de olijfolie en de boter in de pan en voeg de rode ui toe.
4. Doe een kneepje honing erbij en laat de ui zachtjes karamelliseren in de pan en daarna afkoelen.
5. Snijd de cranberries en druiven doormidden en hak de pecannoten grof.
6. Besmeer een plank met de boter.
7. Verdeel hier de druiven, cranberries, pecan, gekarameliseerde rode ui, rozemarijn en peper over.
8. Serveer het Kerst butterboard met wat crackers, toastjes of brood ernaast en dip of smeer hiermee over de boter.

Eet smakelijk!

TIP: In plaats van verse cranberries kun je ook gedroogde gebruiken.

TIP: Liever geen vieze plank achteraf? Leg dan een velletje bakpapier er onder.

TIP: Kun je deze butter board al van tevoren maken? Ja dat kan, bewaar hem dan in de koelkast en haal hem ca. 45 min voor het serveren eruit zodat de boter smeerbaar kan worden.

BRON: leukerecepten.nl

