



Butter board met pindakaas, speculoos en hazelnootpasta

1 PLANK = 8 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 1½ el Bonne Maman Pindapasta romig en zacht
- ◆ 1½ el speculoospasta (Lotus Biscoff)
- ◆ 1½ el Bonne Maman Hazelnootpasta
- ◆ 2 el karamelsaus
- ◆ 30 gr ongezoeten pinda's
- ◆ 30 g pure chocolade
- ◆ 50 g cantuccini koekjes
- ◆ 50 g bananenchips
- ◆ 2 wafels
- ◆ 50 g crackers
- ◆ ½ stokbrood

MATERIAAL: serveerplank

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een grote houten snijplank of een groot plat bord.
2. Begin in een hoek, smeer een halve eetlepel pindakaas met de achterkant van de lepel uit.
3. Smeer daarnaast een halve lepel hazelnootpasta uit.
4. Smeer daarnaast een halve lepel speculoospasta uit.
5. Afhankelijk van de grootte van de plank kun je nog meer toevoegen.
6. Dit is de eerste rij.
7. Begin voor de 2e rij met de hazelnootpasta, in het midden pindakaas en daarnaast hazelnootpasta.
8. Begin de 3e rij met speculoospasta, in het midden hazelnootpasta en daarnaast pindakaas.
9. Afhankelijk van de grootte van de plank kun je nog meer toevoegen.
10. Besprenkel de plank met karamelsaus.
11. Hak de pinda's, pure chocolade en Cantuccini koekjes grof en strooi dit over de plank.
12. Snijd de wafel in kleine stukjes.
13. Leg de wafels en bananenchips aan één kant op de plank, leg de crackers en het brood aan de andere kant.

Eet smakelijk!

BRON: eatertainment.nl

