



Frisse boterplank

1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 200 g ongezoeten boter, op kamertemperatuur
- 🍲 2 el gedroogde cranberry's, fijngehakt
- 🍲 1 el pompoenpitten
- 🍲 1 el walnoten, fijngehakt
- 🍲 2 tl bieslook, in blokjes gesneden
- 🍲 2 el Thaise basilicum, fijngehakt
- 🍲 een scheutje vers citroensap
- 🍲 roze Himalayazout

MATERIAAL: serveerplank, botermesje, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Smeer de boter gelijkmatig uit over de houten plank.
2. Knijp een paar druppels vers citroensap over de boter en voeg een snufje zout toe.
3. Verdeel de overige ingrediënten gelijkmatig over de boterplank.
4. Serveer met je favoriete brood of crackers.

Eet smakelijk!

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

Optionele ingrediënten:

- 🍲 Besprenkel met olijfolie of kokosolie.
- 🍲 Gebruik grof zeezout in plaats van roze Himalayazout.
- 🍲 Voeg verse vijgen, vijgenjam of granaatappelpitjes toe.
- 🍲 Een scheutje honing is altijd een heerlijke toevoeging!
- 🍲 Maak het gerecht pittiger met een snufje chilivlokken of ingelegde jalapeño's.

BRON: homemadeheather.com

