

BORRELPLANK Groente-borrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 krop romainesla
- 🍷 100 g Chinese kool
- 🍷 100 g bloemkool
- 🍷 2 tomaten
- 🍷 1 avocado
- 🍷 1 rode ui
- 🍷 150 g witlof
- 🍷 150 g bospenen
- 🍷 150 g puntpaprika's
- 🍷 75 g radijsjes
- 🍷 150 g bleekselderij
- 🍷 150 g snack augurken
- 🍷 100 g saladecroutons naturel
- 🍷 150 g notenmix
- 🍷 150 ml balsamico dressing
- 🍷 150 g vegan mayonaise

MATERIAAL: grote borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Leg een grote houten plank klaar.
2. Haal de bladeren van de sla los en was ze.
3. Snijd de kool in plakken.
4. Snijd de tomaten en avocado in parten.
5. Snijd de rode ui in dunne ringen.
6. Was de knapperige groente.
7. Snijd de witlof doormidden, houd de bospeen heel.
8. Snijd de puntpaprika en bleekselderij in lange, dunne repen en snijd de radijs in dunne plakjes.
9. Was het blad van de radijs.
10. Leg alle sla, het radijsblad en de gesneden groente naast elkaar op de grote plank.
11. De groente mag een beetje over elkaar heen liggen.
12. Serveer met de smaakmakers.
13. Doe de dressings in kleine kommetjes, zet tussen de groente en gebruik als dip.

Eet smakelijk!

TIP: Je kunt met deze borrelplank eindeloos variëren, met verschillende groentes, smaakmakers (zoals Parmezaanse kaas en spekjes) en dressings (zoals caesardressing). Maak de plank zoals jij hem lekker vindt. De plank is dan evt. niet meer veganistisch.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

