

BORRELPLANK Kaasspiesjes met wortel en radijs in zuur



1 PORTIE = 8 PERSONEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 winterpeen
- 🍷 16 radijsjes
- 🍷 150 ml witte natuurazijn
- 🍷 ½ el zwarte peperkorrels
- 🍷 ½ el kristalsuiker
- 🍷 ½ tl zout
- 🍷 16 Goudse kaasblokjes jong beleg 48+

MATERIAAL: afsluitbare glazen potten, cocktailprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de winterpeen schoon en snijd in plakjes van een ½ cm.
2. Snijd de radijzen doormidden.
3. Doe beide in aparte glazen potten.
4. Doe de azijn, peperkorrels, suiker en het zout in een kleine steelpan, breng op middelhoog vuur tegen de kook aan en schenk bij de peen en radijs.
5. Druk met een vork aan zodat het helemaal onderstaat.
6. Laat minimaal 1 uur met de deksel op de pot afkoelen op het aanrecht.
7. Prik achtereenvolgens een stukje radijs, een plakje peen en een blokje kaas op de cocktailprikker.

Eet smakelijk!

TIP: Je kunt tot en met stap 6 van dit recept een dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt en gekoeld tot gebruik.

TIP: Dit recept is onderdeel van een voordeelplank. Maak je voordeelplank compleet met platbrood met tuinerwten-dip met munt en gevulde komkommer.

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

