

BORRELPLANK



Olijfolie-dip met gehakte olijven, tomaatjes en Parmezaanse kaas

1 PLANK = 8 PERSONEN

⌚ 10 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 ciabatta afbakbrood
- 🍷 50 g Parmigiano Reggiano 32+ kaas
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 50 g taggiasca olijven zonder pit
- 🍷 50 g koelverse gemarineerde tomaatjes
- 🍷 10 g verse peterselie
- 🍷 ¼ biologische sinaasappel
- 🍷 120 ml extra vierge olijfolie
- 🍷 50 ml aceto balsamico di Modena
- 🍷 1 tl grove zeezoutvlokken

MATERIAAL: dunschiller

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de ciabatta af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd ondertussen de Parmezaanse kaas, knoflook, olijven, tomaatjes en peterselie heel grof.
3. Boen de sinaasappel schoon, snijd met de dunschiller de oranje schil van de vrucht en snijd de schil in flinterdunne reepjes.
4. Meng $\frac{2}{3}$ van de Parmezaanse kaas met de knoflook, olijven, tomaat en peterselie en breng op smaak met peper.
5. Schenk de olie en de balsamicoazijn in een platte schaal met opstaande randen en verdeel het mengsel er gelijkmatig over.
6. Bestrooi met de rest van de kaas en de zeezoutvlokken.
7. Snijd de ciabatta in plakjes en serveer met de dip.

Eet smakelijk!

TIP: Je kunt deze dip 1 dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast tot gebruik.

TIP: Dip eens met volkoren stokbrood in plaats van ciabatta

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

