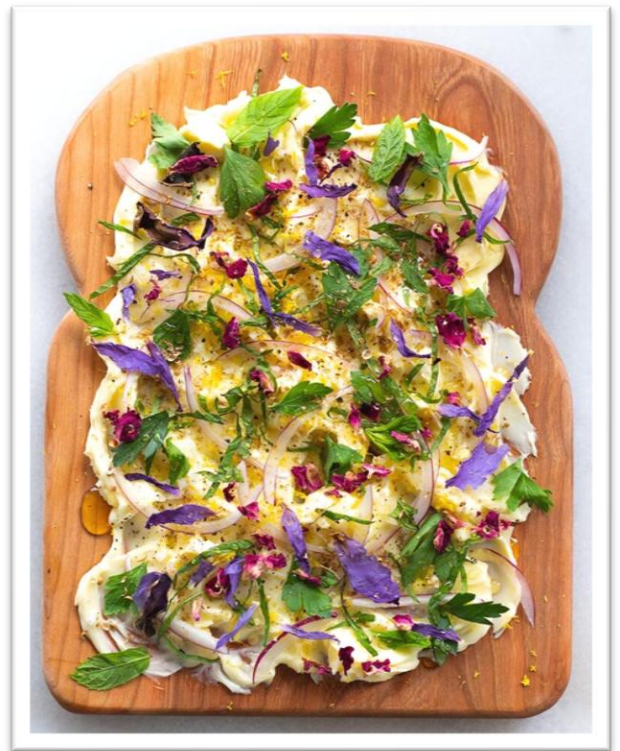


V Honing-koriander boterplank



1 PLANK = 8 PERSONEN

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g boter, ongezoeten
- 2 tl zeezout, hoe groter de vlokken, hoe beter
- 1 citroen, rasp
- 2 el gedroogde eetbare bloemen

optie: topping met honing en koriander

- 1 el honing
- 1 el verse munt, de helft als blaadjes, de helft in fijne reepjes gesneden
- 1 tl versgemalen koriander
- snufje versgemalen kardemom
- 1 takje basilicum, naar wens te verdelen

optie: topping met koriander en chilipepers

- 1 el verse koriander, fijngehakt
- 1 el verse peterselie, fijngehakt
- ½ kleine sjalot, in dunne plakjes gesneden
- 2 el chili d'arbol olie

optie: topping met geroosterde knoflook en rozemarijn

- 1 geroosterd knoflookteentje, geroosterd in de oven 4 minuten op 150°C
- 3 takjes verse rozemarijn,
- versgemalen zwarte peper naar smaak

optie: vijgen + munt als topping

- 5 grote verse vijgen, in stukjes gesneden
- 1 el honing of agavesiroop
- ½ tl kaneel
- 1 el verse muntblaadjes, in chiffonade gesneden, blaadjes van 1 cm

MATERIAAL: serveerplank, botermes

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de boter in een kom om hem nog zachter te maken; hij moet smeerbaar zijn zoals pindakaas, maar niet smelten.
2. Verdeel de boter in een spiraalvorm over de serveerplank.
3. Bestrooi de boter royaal met zeezout en citroenschil.
4. Afhankelijk van de gekozen toppings, verdeel je elk ingrediënt gelijkmatig over de boter.
5. Wees hier gerust creatief!
6. Bestrooi met eetbare bloemen ter decoratie.

Eet smakelijk!

TIP: Serveer met warm, knapperig brood, bij voorkeur zuurdesembrood of volkorenbrood.

BRON: justinesnacks.com