

BORRELPLANK Kaasplank met vijgen in earl greysiroop



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 340 g oude geitenkaas
- 🍷 165 g boerenbrie
- 🍷 170 g Blue d'Auvergne blauwaderkaas 50+
- 🍷 150 ml water
- 🍷 2 zakjes organic earl grey tea
- 🍷 200 g fijne kristalsuiker
- 🍷 4 verse vijgen

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de kazen uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
2. Breng ondertussen het water in een steelpan aan de kook.
3. Doe de theezakjes erin (of losse thee in een theezeef) en laat op laag vuur tegen de kook aan 10 minuten trekken.
4. Verwijder de theezakjes en voeg de suiker toe.
5. Roer 4-5 minuten tot de suiker smelt en de siroop iets inkookt.
6. Haal van het vuur en laat 20 minuten afkoelen.
7. Snijd de vijgen in parten en leg in de siroop, zorg ervoor dat ze niet helemaal onderstaan.
8. Serveer met de kaasjes.
9. Snijd telkens een stukje kaas af en besprenkel met de siroop.

Eet smakelijk!

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

