

BORRELPLANK Kaasplankje met gekarameliseerde noten



1 PORTIE = 8 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 100 g appelstroop
- 🍷 4 el balsamicoazijn
- 🍷 100 ml appelsap
- 🍷 4 el olijfolie
- 🍷 160 gr gemengde noten
- 🍷 2 el donkerbruine basterdsuiker
- 🍷 2 el honing
- 🍷 200 g kaas naar keuze
- 🍷 crackers naar keuze
- 🍷 200 g witte druiven

MATERIAAL: serveerplank

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de appelstroop, balsamicoazijn en appelsap in een steelpan en breng aan de kook.
2. Draai het vuur laag en laat inkoken tot een dikke saus.
3. Verhit ondertussen een koekenpan met de olijfolie en voeg de gemengde noten, basterdsuiker en honing toe.
4. Bak de noten tot de suiker gesmolten is.
5. Laat afkoelen.
6. Laat de appelstroop-balsamico dip iets afkoelen en schep in een schaaltje.
7. Serveer de dip met de kazen, crackers, druiven en gekarameliseerde noten.

Eet smakelijk!

BRON: eatertainment.nl

