

BORRELPLANK Kaasplankje met vijgenchutney



1 PORTIE = 8 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 200 g gedroogde vijgen
- 🍷 2 rode uien
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 4 el donkerbruine basterdsuiker
- 🍷 4 el rode wijnazijn
- 🍷 300 g kaas naar keuze
- 🍷 crackers naar keuze

MATERIAAL: serveerplank

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de vijgen in een kom met heet water en laat 10 minuten wellen.
2. Snijd de vijgen in kleine stukjes.
3. Pel en snijd de rode ui in dunne ringen.
4. Verhit een koekenpan met de olijfolie en bak de rode ui 5 minuten.
5. Voeg de basterdsuiker toe en bak tot de suiker is opgelost.
6. Voeg de vijgen en de rode wijnazijn toe aan de uien.
7. Roer goed door en laat 5 minuten op laag vuur pruttelen.
8. Laat de vijgenchutney iets afkoelen en schep in een schaaltje.
9. Serveer met de kazen en crackers.

Eet smakelijk!

BRON: eatertainment.nl

