

BORRELPLANK V Klassieke kaasplank



1 PLANK = 8 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 150 g harde of halfharde kaas zoals Beaufort, Comté, oude brokkelkaas, cheddar, gruyère
- ◆ 150 g geiten- of schapenkaas zoals Bouygnette, La Tur, Valencay, Tomme de chèvre
- ◆ 150 g blauwaderkaas zoals blue stilton, gorgonzola, roquefort, Shropshire
- ◆ 150 g witschimmelkaas zoals (truffel)brie, camembert, Brillat Savarin, Saint Marcellin
- ◆ 150 g roodflorakaas zoals Epoisses, Fiore oudwijker, Mont d'Or, Reblochon, taleggio
- ◆ 2-3 soorten jam en chutneys zoals membrillo, rode-uienmarmelade, honing, honingraat, vijgenjam, pruimenchutney, appelstroop
- ◆ 1-3 soorten noten zoals (marcona-)amandelen, walnoten, macadamianoten, pistachenoten, pittige, geroosterde noten
- ◆ 1-2 soorten cornichons, olijven, Amsterdamse uien, zilveruitjes
- ◆ 2-3 soorten crackers en brood zoals Pavesi crackers, Carr's crackers, vijgen crackers, lingue met rozemarijn en zeezout, grissini, vijgenbrood met amandelen, baguette
- ◆ 3 soorten vers fruit zoals druiven, vijgen, abrikozen, peren, kaki, bramen, frambozen, kersen
- ◆ 1-3 soorten gedroogd fruit zoals muscat-druiven, abrikozen, (bloed)sinaasappel, dadels
- ◆ 1-3 soorten groenten zoals bleekselderij (in staafjes), venkel (in plakjes), radicchio (bladeren), roodlof (bladeren)
- ◆ 2-3 soorten garnering zoals salie, rozemarijn, laurier, tijm, eetbare bloemen

MATERIAAL: houten plank 55x30 cm, schaaltesjes, kaasmesjes

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de kazen op verschillende plekken op de plank.
2. Verdeel de jam en chutney, noten, cornichons en olijven over de schaaltesjes en zet tussen de kazen op de plank.
3. Verdeel de verschillende soorten crackers, brood en druiven over de plank.
4. Vul de plank op met het (verse) fruit, de groenten en de garnering.

Eet smakelijk!

BRON: deliciousmagazine.nl

