

BORRELPLANK Vegan borrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 175 g snoepgroente paprikamix
- 🍷 1 tl zwart sesamzaad
- 🍷 175 g zoete aardappel spread chili en madras
- 🍷 120 g groentedip paprika/tomaat
- 🍷 150 g knoflook & kruiden spread met kikkererwten
- 🍷 200 g hummus rode biet
- 🍷 150 g scrocchi oregano
- 🍷 150 g picos naturel
- 🍷 200 g nocellara olijven
- 🍷 100 g notenmix
- 🍷 80 g plantaardige mortadella met pistache
- 🍷 1 bos radijs
- 🍷 230 g snoepkomkommers
- 🍷 250 g snoeptomaatjes

MATERIAAL: tapasprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten, vul ze met een dip naar keuze en bestrooi met het sesamzaad.
2. Doe de rest van de spreads, dips, toastjes, olijven, notenmix en vegan mortadella in schaalpjes en verdeel ze over de plank.
3. Snijd het groen van de radijs maar laat nog een deel van het groen eraan.
4. Halveer de snoepkomkommer en rijg de tomaatjes aan de prikkers.
5. Verdeel de groenten rondom de schaalpjes.

Eet smakelijk!

TIP: Lekker met extra stokbrood.

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

