



Vegan boterplank

1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ♦ ½ pakje veganistische boter
- ♦ 3 el fijngehakte verse kruiden
- ♦ 1 el grof zeezout of 1 tl fijn zeezout
- ♦ 2 el toppings naar keuze

MATERIAAL: serveerplank, spatel, botermesje, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Smeer boter op kamertemperatuur uit over een serveerplank.
2. Bestrooi royaal met vlokkenzout; gebruik bij gejodeerd of fijnkorrelig zout slechts 1 theelepel.
3. Verdeel de toppings naar keuze op een stijlvolle manier over de boter.
4. Bestrooi met gehakte kruiden.
5. Besprenkel met wat je maar wilt (honing, chilisaus, citroensap, enz.).
6. Bewaar in de koelkast als je het niet meteen serveert en laat het op kamertemperatuur komen vlak voordat de gasten arriveren.

Eet smakelijk!

TIP: Leg een stuk bakpapier onder de boter om het schoonmaken een stuk makkelijker te maken.

OPTIES:

- ♦ Zuur is ook een geweldige aanvulling op vet, denk aan: azijn, citrusvruchten, geroosterde of zongedroogde tomaten, kruiden en, eh... een glaasje wijn of twee.
- ♦ Verse kruiden fleuren de boel op en ik raad ze van harte aan! Alles wat je in je groentelade hebt liggen, werkt prima; koriander, basilicum en tijm staan bij ons thuis momenteel regelmatig op het menu.
- ♦ Dun gesneden rauwe groenten! Ui, knoflook, jalapeño- of serranopepers, flinterdunne citroenschijfjes of gehakte knoflook.
- ♦ Ingemaakte groenten zoals olijven, kappertjes, peperoncini, zuurkool of kimchi.
- ♦ Gekookte groenten: geroosterde knoflook of tomaten, of gebakken champignons of uien. Ik raad aan om deze gekookte groenten eerst op kamertemperatuur te laten komen voordat je ze op je boterplank legt.
- ♦ Welke toppings je ook gebruikt, snijd ze zo klein dat je ze makkelijk kunt dippen met iets als een cracker, een stukje brood of een groentestick.

BRON: willamettetransplant.com

