

# BORRELPLANK Blikvanger visplank



**1 PLANK = 6 PERSONEN**

🕒 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 6 sneetjes casinobrood
- 🍷 120 g sardines in pittige tomatensaus in blik
- 🍷 125 g zalmpaté
- 🍷 125 g Noordzeekrab-heeksalade
- 🍷 2 el kapper-appeltjes
- 🍷 4 snoepgroente komkommers
- 🍷 1 eetrijpe avocado
- 🍷 3 el yoghurt Griekse stijl
- 🍷 1 tl topping spices avocado en toast
- 🍷 5 g verse bieslook
- 🍷 7½ g verse dille
- 🍷 150 g zure haringen
- 🍷 2 el rode uienringen zoetzuur
- 🍷 200 g scrocchi toast met zeezout
- 🍷 150 g sushizalm
- 🍷 1 tl zwart sesamzaad
- 🍷 50 g radijsjes
- 🍷 1 limoen
- 🍷 75 ml sojasaus

## ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de sneetjes casinobrood.
2. Open ondertussen de blikjes sardines voor de helft en doe de zalmpaté, de Noordzeekrab-heeksalade en de kapper-appeltjes in schaaltes.
3. Snijd ¼ van de snackkommers in plakjes en de rest in de lengte in kwarten.
4. Pureer het vruchtvlees van de avocado met de yoghurt en de topping spices avocado & toast.
5. Snijd de geroosterde sneetjes brood doormidden.
6. Snijd de bieslook en de dille fijn.
7. Beleg ⅓ van de sneetjes brood met zure haring, ingelegde rode-uienringen en dille, ⅓ met zalmpaté en fijngesneden bieslook, en de rest met avocadospread, zalmpaté en plakjes komkommer.
8. Schik alles op een grote plank en leg er wat scrocchi bij.
9. Snijd met een scherp mes de sushizalm in plakjes, leg op een bord en bestrooi met zwart sesamzaad.
10. Snijd de radijsen in flinterdunne plakjes en snijd de limoen in partjes.
11. Zet het bordje zalm op een aparte plank, leg de plakjes radijs en de limoenpartjes erbij en serveer met een bakje sojasaus.

*Eet smakelijk!*

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

