

BORRELPLANK Budgetplank: een borrelplank vol vis



1 PLANK = 8 PERSONEN

DIT HEB JE NODIG:

blikvis

- ♦ sardines, verschillende smaken
- ♦ horsmakreel
- ♦ kabeljauwfilet in olijfolie
- ♦ kabeljauwlever
- ♦ octopus
- ♦ gerookte mosselen
- ♦ albacore-tonijn
- ♦ skipjack-tonijn
- ♦ ansjovis

groenten

- ♦ komkommer
- ♦ ingelegde romanesco
- ♦ kerstomaten
- ♦ babymais
- ♦ little gem
- ♦ veldsla
- ♦ cornichons
- ♦ zilveruitjes
- ♦ granaatappelpitten
- ♦ limoen

overig

- ♦ walnoten
- ♦ geroosterde amandelen
- ♦ naturel chips
- ♦ toast en brood
- ♦ puttanesca-boter*
- ♦ chilimayonaise
- ♦ mosterdmayonaise



Puttanesca-boter

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ♦ 150 g boter, op kamertemperatuur
- ♦ 2 ansjovisfilets uit blik
- ♦ 2 tl zwarte olijven grof gesneden
- ♦ 2 tl kappertjes, grof gesneden
- ♦ 1 tl zongedroogde tomaat, fijngesneden
- ♦ 1 takje peterselie, blaadjes fijnggehakt
- ♦ 1 tl paprikapoeder
- ♦ ½ tl chilivlokken
- ♦ zout (optioneel)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Meng met een staafmixer de boter met de ansjovis, olijven, kappertjes, tomaat, peterselie en het paprikapoeder.
2. Breng op smaak met de chilivlokken en eventueel wat zout.

Eet smakelijk!

BRON: deliciousmagazine.nl