

# BORRELPLANK Surfplank



## 1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 1 stokbrood
- ◆ 550 g mossel Feastje
- ◆ 5 g verse koriander
- ◆ 185 g cocktailgarnalen
- ◆ 1 rode peper
- ◆ 1 bosuitje
- ◆ 90 g zalmpaté
- ◆ 100 g zoetzure cocktailaugurken
- ◆ 50 g zilveruitjes
- ◆ 50 g ansjovis met kappertjes in zonnebloemolie
- ◆ 5 g verse bieslook
- ◆ 1 krop baby Romaine
- ◆ 125 g rivierkreeft-surimisalade
- ◆ 50 g citroenboter met peper
- ◆ 125 g Hollandse garnalen-tomaatsalade
- ◆ 150 g naturel chips
- ◆ 50 g radijsjes

**MATERIAAL:** tapasprikkers, grillpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd het stokbrood in dunne plakjes en rooster 10-15 minuten in de oven tot lichtbruin.
3. Stoom ondertussen de mosselen volgens de aanwijzingen op de verpakking en doe ze in een schaal.
4. Snijd de koriander fijn en strooi over de mosselen.
5. Verhit een grillpan zonder boter of olie op middelhoog vuur.
6. Rijg de garnalen aan de prikkers en grill 5 minuten.
7. Keer halverwege.
8. Snijd ondertussen de rode peper en bosui in dunne ringen.
9. Leg de garnalenspiesen in het midden van een grote schaal en bestrooi met de rode peper en bosui.
10. Doe de zalmpaté in een schaal, zet het schaalje op een bord en leg de augurken en zilveruitjes omheen.
11. Open het blikje ansjovis voor de helft, rol eventueel de visjes op.
12. Snijd de bieslook fijn.
13. Haal de 8 mooiste blaadjes van de krop baby Romaine, vul elk blaadje met rivierkreeft-surimisalade en bestrooi met wat bieslook.
14. Besmeer de helft van de stokbroodtoastjes met citroen-peperboter en beleg met ansjovis en kappertjes.
15. Beleg de andere helft van de toastjes met Hollandse garnalen-tomaatsalade.
16. Schik de toastjes, blikjes en schaaljes om de garnalenspiezen heen.
17. Leg er nog wat radijsjes bij ter garnering.
18. Serveer met de chips.

*Eet smakelijk!*

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

