

# BORRELPLANK Visborrelplank



**1 PLANK = 4 PERSONEN**

🕒 10 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍲 160 g pan de ajo knoflooktoast
- 🍲 125 g mozzarella
- 🍲 46 g ansjovis
- 🍲 1 citroen
- 🍲 125 g makreelfilets in blik
- 🍲 2 el piccalilly
- 🍲 2 el mayonaise
- 🍲 120 g sardines in olijfolie
- 🍲 1 tl sriracha sauce
- 🍲 100 g gerookte zalm

**MATERIAAL:** borrelplank

**ZO MAAK JE HET:**

1. Leg de knoflooktoastjes op een borrelplank.
2. Snijd de mozzarella in plakjes en leg op de toastjes.
3. Verdeel de ansjovis erover en rasp de gele schil van de citroen boven de broodjes.
4. Laat de makreel uitlekken en doe in een kommetje, samen met de piccalilly en mayonaise en meng goed.
5. Zet de kom makreelsalade op de borrelplank.
6. Trek het blikje sardines open, maar laat de deksel vastzitten aan het blikje.
7. Haal de sardines eruit en verwijder de graten.
8. Breek de vis in stukjes en leg zonder de olie terug in het blikje.
9. Besprenkel met srirachasaus en zet op de borrelplank.
10. Leg de gerookte zalm op de plank.
11. Snijd de citroen in schijfjes en leg ernaast.

*Eet smakelijk!*

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

