

BORRELPLANK Zomerse visborrelplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 140 g sardines in olijfolie
- 🍷 150 g koelverse smeūige tonijnsalade
- 🍷 125 g koelverse zeewiersalade
- 🍷 100 g sockeye zalm
- 🍷 ½ komkommer
- 🍷 80 g koelverse tapas garnalen in chiliolie
- 🍷 165 g graatloze makreelfilet
- 🍷 3½ g verse dille
- 🍷 1 ciabatta

MATERIAAL: grote borrelplank, cocktailprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Zet het blikje sardines in olijfolie en de tonijnsalade op een grote borrelplank.
2. Zet er schaaltes met de zeewiersalade en de zalm naast.
3. Snijd de komkommer in plakjes en verdeel met de garnalen in schaaltes over de plank.
4. Leg er de makreelfilet en de dille naast.
5. Snijd het brood in sneetjes.
6. Serveer de plank met het brood en prikkers.

Eet smakelijk!

TIP: -

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

