

BORRELPLANK Winterse borrelplank



1 PLANK = 4 PERSONEN

⌚ 30 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g peterseliewortel of pastinaak
- 3 tl olijfolie + 1 el
- 200 g spruiten
- 50 g flespompoen
- 2 volkoren ciabattabroodjes (afbak)
- 75 g pittige blauwaderkaas, bleu d'Auvergne, verkruimeld + extra voor op de borrelplank
- 1 el zwarte olijfringetjes
- 200 g oude Hollandse geitenkaas
- 25 g waterkers
- 50 g spianata romana (charcuterie)
- 100 g ongezouten macadamia-mix

MATERIAAL: bakplaten, grote borrelplank

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor tot 220°C.
2. Maak de peterseliewortel of pastinaak schoon en snijd in 8 mm-blokjes.
3. Schep de peterseliewortel of pastinaak om met 2 tl olijfolie en verdeel over een bakplaat.
4. Rooster in ± 20 minuten gaar.
5. Laat de peterseliewortel afkoelen.
6. Bestrooi met zout naar smaak en houd apart.
7. Maak intussen de spruiten schoon.
8. Haal de buitenste spruitenblaadjes los.
9. Schep 50 g spruitenblaadjes om met 1 tl olijfolie en strooi op de bakplaat.
10. Schep de schoongemaakte spruiten om met 1 el olijfolie en leg op een andere bakplaat.
11. Rooster de spruiten in ± 15 minuten en de spruitenblaadjes in ± 6 minuten krokant.
12. Rasp de pompoen grof.
13. Snijd de broodjes open.
14. Beleg de broodjes met de verkruimelde blauwaderkaas, de pompoen en de olijfringetjes.
15. Bak van de broodjes tosti's in een tosti-apparaat of in de koekenpan.
16. Snijd ze diagonaal door of in repen.
17. Snijd de geitenkaas in plakjes.
18. Leg de geroosterde peterseliewortel of pastinaak, spruit-chips, tosti's, oude geitenkaas, extra blauwaderkaas, waterkers en charcuterie op een grote borrelplank.
19. Strooi de noten op de lege plekken.

Eet smakelijk!

BRON: deliciousmagazine.nl

