



Lekkere borrelplank

4 PERSONEN - snack / borrel

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

fruit

- 🍷 125 g olijven
- 🍷 75 g bosbessen
- 🍷 1 tot 2 vijgen

groenten

- 🍷 75 g snoeptomaten
- 🍷 50 g radijsjes
- 🍷 6 mini komkommers

kaas

- 🍷 125 g camembert
- 🍷 125 g brie
- 🍷 140 gr Roquefort
- 🍷 150 gr Gruyère
- 🍷 160 gr Manchego
- 🍷 200 gr brokkelkaas

vleeswaren

- 🍷 50 g prosciutto
- 🍷 50 g salami
- 🍷 50 g coppa
- 🍷 160 g Franse droge worst

noten

- 🍷 75 gr paranoten
- 🍷 75 gr macadamia noten
- 🍷 50 gr gemengde notenmix

dips

- 🍷 tonijnsalade
- 🍷 olijven-tapenade

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het verdelen van de kaas op de plank.
2. Snijd alvast wat blokjes of plakjes van de kaas.
3. Maak de tonijnsalade en verdeel samen met de (kant-en-klare) olijven-tapenade in kleine bakjes.
4. Doe dit ook met de olijven.
5. Verdeel dit over de plank.
6. Snijd wat plakjes van de droge worst en verdeel de rest van de vleeswaren over de plank.
7. Was de groenten, droog even met een vel keukenpapier en verdeel over de plank.
8. Leg de noten, per soort op de open plekken.
9. Garneer met verse kruiden.

TIP: Serveer er wat crackers of broodjes bij.

BRON: lowcarbchef.nl

