

BORRELPLANK Loaded charcuterie chips board



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 g robuuste chips zeezout
- 🍷 70 nocellara olijven rozemarijn-peper
- 🍷 40 zoetzure cocktailaugurken
- 🍷 317 g buffel mozzarella
- 🍷 50 g prosciutto di Parma
- 🍷 8 g verse basilicum
- 🍷 ½ el Parmezaanse kaas
- 🍷 2 tl aceto balsamico di Modena

MATERIAAL: grote serveerschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verdeel de chips over een schaal.
2. Doe de olijven en augurken in apartje bakjes en zet tussen de chips op de schaal.
3. Scheur de mozzarella en parmaham in stukken.
4. Snijd het basilicum grof.
5. Verdeel de parmaham, mozzarella en basilicum over de chips.
6. Rasp de Parmezaanse kaas erover, besprenkel met de balsamicoazijn en breng op smaak met versgemalen peper.
7. Serveer direct als borrelhapje.

* Het lekkerste charcuterie board eet je voortaan op een chipje. Beleg chips met mozzarella, parmaham en basilicum en top af met geraspte Parmezaan, een scheutje balsamico en versgemalen peper. Al in 10 minuten op tafel, maar gegarandeerd zo op!

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

