

BORRELPLANK Zomerse borrelplank



1 PLANK = 4 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g Manchego kaas
- 75 g fuet Iberico worst
- 125 g snoepgroente radijsmix
- 125 g snoepgroente komkommers
- 50 g koelverse garnalen in knoflookmarinade
- 75 g warm gerookte zalsalade
- 75 g olijven Marokkaanse stijl
- 100 g hummus
- 40 g groentechips zeezout
- 75 g roombrie knoflook & kruiden
- 60 g gemarineerde kaasblokjes tomaat-kruiden
- 60 g jong belegde kaasblokjes 48+
- 60 g Serrano ham
- 125 g sable pitloze blauwe druiven
- 125 g sweet crisp pitloze witte druiven
- 125 g snoepgroente tomaten
- 50 g sfoglie peper & zout*
- 30 g picos pesto**

MATERIAAL: grote houten serveerplank

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de Manchego in driehoekige plakjes en snijd de fuet in plakjes.
2. Halveer de radijsjes en snijd de komkommer in de lengte.
3. Doe garnalen, warm gerookte zalsalade, olijven, hummus en groentechips in aparte schaaltes en kommetjes en zet deze op de borrelplank.
4. Leg de roombrie, gemarineerde kaasblokjes, jong belegde kaasblokjes erbij.
5. Verdeel de Serrano ham, blauwe druiven, witte druiven, tomaten, sfoglie en picos er omheen.
6. Leg de Manchego, fuet, radijs en komkommer ertussen.

* Sfoglie zijn flinterdunne, knapperige Italiaanse crackers en toastjes die in de oven worden gebakken. Ze worden vaak gemaakt met olijfolie en zijn ideaal als hartige snack of als basis voor antipasti, tapenades, pesto of kaas.

** Picos zijn kleine, krokante broodstengels van tarwebloem en olijfolie. Ze worden traditioneel in de Spaanse eetcultuur gebruikt als smaak-neutralisator of als tapas-snack. Door hun stevige structuur breken ze niet snel af en zijn ze ideaal om in een tapenade, aioli of pesto te dippen.

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

