

Borrel gerecht

Borrelplank met warme en koude hapjes



Borrelplank

met warme en koude hapjes

Benodigheden

(Borrelgerecht voor 4 personen)

Zuivel:

170 gr Boerenpracht roodkorstkaas

160 ml verse aioli (Lisimo)

80 gr tonijnsalade

Vleeswaren:

85 gr jamon Ibérico cebo

Heeren van Loosdrecht frituursnacks:

4 st Garnaaltjes (mini garnalen-kroketje à 30 gram)

8 st Madammekes (kaasbitterballen à 25 gram)

Brood:

1/2 st pide (naturel Turks brood à 800 gram)

Diversen:

30 gr gezouten cashewnoten

30 gr hickory smoked amandelen

100 gr kalamata olijven zonder pit

1 gr bieslook

80 gr rouille

Mise en place

Benodigde apparatuur: oven en friteuse

Verwijder de korst van de kaas, snij deze in blokjes in de gewenste grootte en leg ze in een schaalpje.

Snij de Ibérico ham in dunne plakken en leg deze op speelse wijze op een bordje.

Frituur de bitterballen en de kroketjes ca. 5 minuten op 180°C.

Bak het brood in ca. 8 minuten af in de oven op 180°C en laat het afkoelen.

Meng de cashewnoten en amandelen en doe ze in een schaalpje.

Laat de olijven uitlekken en doe ook deze in een schaalpje.

Snipper de bieslook. Doe de rouille in een schaalpje en strooi hier de bieslook over.

Doe tot slot ook de aioli en tonijnsalade in schaalpjes.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Zet alle schaalpjes op een plank of plateau.

Snij dan het brood in plakken en presenteer deze dakpansgewijs bij de hapjes.

Wijnadvies!

Cava Brut

BACH

Spanje

fles 75 cl - 09.411.63

Boomfruit, gist, grapefruit,

droog, volle mousse



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras