



Hapjes

Eenvoudige borrelplank

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram kaas (in blokjes, smaak naar keuze)
100 gram salami (in blokjes, smaak naar keuze)
4 pakken hummus (smaak naar keuze)
100 gram zongedroogde tomaten
150 gram gehaktballen
100 gram salami (fuet)
150 gram olijven
100 gram grissini

Voor de tortilla chips

4 tortilla's
Italiaanse kruiden
olijfolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Neem vervolgens een houten borrelplank.
Wist je dat een houten borrelplank meteen zorgt voor gezelligheid?

Snij de tortilla's in puntjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel het geheel met een beetje olijfolie en de Italiaanse kruiden. Bak de puntjes 5 minuten in de oven.

Plaats eerst de verschillende kommetjes op je plank. Vul deze met de olijven, zongedroogde tomaatjes en de verschillende dips.

Leg er vervolgens de "losse" lekkernijen omheen. Borrelen maar!

Tip:

- Liever een homemade touch aan de borrelplank geven? Maak dan je gehaktballetjes zelf.
- Lekkers om mee aan te vullen: spiesje van mozzarella en tomaat, zachte kazen, verschillende soorten crackers,

