



Paas borrelplank



Ingrediënten

- 1 Combinatie van 4 kazen (Gouda, Paprika, Kruiden+Knoflook, Komijn)
- 1 Koker kaasdips (Dadel balsamico, Vijgen rode port, Ananas gember & Abrikoos ras el hanout)
- 1 Kaaswafels tuinkruiden knoflook
- 1 Vijgenbrood
- Druiven en/of ander fruit/rauwkost
- Eetbare viooltjes
- Salami

Bereidingswijze paas borrelplank

Dit Pasen maken we het extra gezellig met een verrukkelijke kaasborrelplank die je in een handomdraai op tafel zet! Geen paasei, maar een KAAS-ei is het pronkstuk van je paasbrunch of paasborrel. Met een variatie aan kaas, verschillende vormen, knapperige crackers, smakelijk stokbrood en heerlijke dips wordt het een feest voor de smaakpapillen. Voeg daarbij nog wat eigengemaakte bladerdeegstengels, sappige druiven, en een decoratieve salami-roos, en je hebt een kleurrijke paasplank waar iedereen van zal genieten. Laat de paasvreugde beginnen!

Bereidingswijze

- 1: Zorg ervoor dat je verschillende soorten kaas gebruikt, dan heb je lekker veel variatie! Snijd het in diverse vormen zoals puntjes, sticks en rol plakjes op. Zo krijg je een speels geheel.
- 2: Verder is het lekker om er crackers bij te serveren, wat stokbrood, eigengemaakte bladerdeegstengels, wat druiven en lekkere dips erbij te serveren. Maak het geheel af met de salami-roos en wat eetbare viooltjes.

Geniet van de paas borrelplank!

Dank aan @borrelenbites Marcella voor het delen van deze heerlijke en prachtige kaasplank. Maak van Pasen een knusse en smaakvolle aangelegenheid met deze paas borrelplank. Geniet van de gezelligheid en de heerlijke smaken met vrienden en familie. Vrolijk Pasen!