



Sinterklaas kaasplank



Ingrediënten

- 1 Goudse naturel kaas
- 10 Rode pesto kaas
- 1 Gerookte geitenkaas
- 1 pakje Zwarte peper & zeezout crackers
- 1 Vruchtenbrood
- 1 Pestomix
- 1 potje Vijgen rode port dip
- 1 potje Vijgen mosterd
- Rauwkost / fruit / olijven naar wens

Bereidingswijze

Maak er deze sinterklaas een feest van met een borrelplank voor lekkernijen! Een perfecte kaasplank voor jong en oud.

In het thema van Sinterklaas hebben we een sinterklaas kaas letter gemaakt maar dan als borrelplank en zó maak je hem:

1. Neem een mooie plank en leg hier de verschillende soorten kaas op.
2. Leg de kaas in een S vorm op de plank. Wij hebben hier de prachtige gele Goudse kaas gebruikt voor de letter.
3. Plaats de dips tussen de kazen en verdeel de noten over de plank.
4. Vul de plank verder aan met wat toastjes of crackers en vijgenbrood of vruchtenbrood.
5. Voeg wat rauwkost toe zoals bijvoorbeeld worteltjes. Kies vooral eigen favorieten!
6. Strooi er nog wat lekker strooigoed tussendoor voor het echte sinterklaas gevoel en vergeet de speculaas niet.
7. Zorg dat de kazen op kamertemperatuur zijn voor je de plank gaat serveren.