

Plank antipasti



10 personen



Ingrediënten

- 150 g Kipfilet met zongedroogde tomaat
- 150 g Ambachtelijke gerookte kalkoenfilet
- 150 g Kip met tuinkruiden
- 1 ciabatta brood
- 100 g olijven
- 100 g zongedroogde tomaat
- 100 g mini mozzarellabolletjes
- 1 dl olijfolie
- Peper van de molen & grof zeezout
- Gedroogde pizzakruiden
- 100 g notenmengeling
- Broodsticks

Bereiding

Snij de kip- en kalkoencharcuterie, in fijne plakjes.

Schik alles mooi op een plank en leg er de zongedroogde tomaat en de olijven bij.

Snij de ciabatta in fijne plakjes en wrijf deze in met olijfolie en bak deze af in een oven van 180°C., tot de broodjes mooi goudbruin zijn.

Marineer de mozzarellabolletjes met peper van de molen, grof zeezout, gedroogde pizzakruiden en olijfolie. Vermeng alles goed en schik op de plank.

Werk de plank af met de notenmengeling en serveer er de ciabattatoast en de broodstengels bij.

Meer lekkere recepten op Volys.be!