



Borrel plank



BORRELPLANK VLEES



Hocras
voor koreaan en verbruik

BORRELPLANK VLEES



Benodigheden

(Borrelplank voor 2 personen)

160 gr gesneden parmaham
100 gr lingue al rosmarino
160 gr runder borrelballen
160 gr Pollo al Ajillo kippenboutjes
100 ml aioli
100 ml BBQ mosterdsaus
halve vijg
40 ml balsamico
2 gr koriander

Mise en place

Leg de Parmaham luchtig neer op de plank en leg de vijgenpartjes er tegenaan. Zet er een paar druppels balsamico naast.

Bak de kippenboutjes en de rundvleesballetjes voor 10 minuten in een oven van 180°C. Leg ze vervolgens in leuke schaaltes en zet ze op de plank erbij.

Schep de BBQ saus en de aioli in tipjes en zet ook deze tipjes erbij. Leg de rozemarijncrackers op de plank. Garneer de schaaltes met koriander.



Primitivo

MESSER DEL FAUNO

Puglia, Italië

fles 75 cl - 08.793.64

Geur: Rode bessen, bramen

Smaak: Vol, zachte tannines



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 22 - 2017, gerecht 31143 peildatum 23-10-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.