



Winterse borrelplank met geroosterde groenten



Ingrediënten

- 1 Pure Gold by Wiebe Willig
- 1 Pure Perfection by Riet Willig
- 1 Tremendous Truffle by Martin Willig
- 1 Glorious Goat by Henri Willig
- 1 Fabulous Fenugreek by Jacob Willig
- 100 gram Henri Willig Kaasdip Vijgen Rode Port
- 1 Henri Willig Tijmhoning
- 1 handje geroosterde walnoten
- 1 handje hazelnoten
- 1 handje pecannoten
- 1 zak Henri Willig Biologische Piatocchi's
- 1 appel
- 1 peer
- 1 tros druiven
- 2 vijgen
- Gedroogde abrikozen naar smaak
- Gedroogde cranberry's naar smaak
- 1 kleine pastinaak
- 0.5 pompoen
- 2 kleine rode bieten
- 200 gram spruitjes
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 1 theelepel honing
- 3 takjes rozemarijn

Dit recept is gemaakt door [@cyninkoken](#)

Deze winterse borrelplank is perfect voor een gezellig weekend of een moment samen met vrienden en familie. Met een mix van romige, biologische kazen zoals Pure Gold, Pure Perfection, Tremendous Truffle, Glorious Goat en Fabulous Fenugreek, zoete toppings zoals vijgen- of rodeportdip en tijmhoning, vers winterfruit en geroosterde groenten zoals pastinaak, pompoen, rode biet en spruitjes, creëer je een smaakvolle en kleurrijke plank. Het resultaat is een veelzijdige borrelervaring die er prachtig uitziet en uitnodigt om te delen.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2: Schil en snijd de pastinaak in dunne plakjes. Snijd de pompoen en rode biet in gelijke blokjes. Halveer de spruitjes. Zorg dat stukken ongeveer even groot zijn voor gelijke garing.
- 3: Meng in een grote kom 1–2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel balsamico, 1 theelepel honing, fijngehakte rozemarijn, peper en zout. Doe de groenten erbij en schep alles goed om zodat ze bedekt zijn.
- 4: Spreid de groenten uit over een met bakpapier beklede bakplaat, zorg dat ze niet op elkaar liggen. Rooster in de oven 25–35 minuten, schep halverwege om. Klaar als ze zacht en licht gekarameliseerd zijn.
- 5: Snijd de kazen op verschillende manieren. Vul kleine bakjes met zoete toppings (vijgendip, rode portdip, tijmhoning), nootjes en eventuele dips. Snijd het verse fruit in stukjes.
- 6: Leg de kazen verdeeld over de plank. Zet de bakjes met toppings neer. Verdeel het gesneden fruit en het gedroogde fruit. Leg toastjes en nootjes in de lege ruimtes.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

7: Verdeel de geroosterde groenten over de plank. Vul eventueel resterende gaatjes op met extra nootjes of toastjes zodat de plank vol en uitnodigend oogt.

8: Zet de plank op tafel met kaasmesje voor elke kaas en serveer direct.

Welke kazen passen goed bij een borrelplank?

Voor een gevarieerde en smaakvolle borrelplank kies je kazen met verschillende texturen en smaken. Een heerlijke selectie is bijvoorbeeld: **Pure Gold**, **Pure Perfection**, **Tremendous Truffle**, **Glorious Goat** en **Fabulous Fenugreek** – allemaal biologisch en van topkwaliteit. Combineer zachte, romige kazen met iets pittigers of kruidigs om je plank extra bijzonder te maken.

Kan je zelf gedroogd fruit maken?

Maak je borrelplank extra speciaal door zelf gedroogd fruit te maken. Snijd appels, peren, abrikozen of vijgen in dunne plakjes, leg ze op een bakplaat en droog ze langzaam in de oven op lage temperatuur. Zo krijg je een smakelijke, natuurlijke snack die perfect combineert met kazen, noten en toastjes.

Tips voor een winterse borrelplank

- - Snijd kazen op verschillende manieren voor een speels effect.
 - - Gebruik seizoensfruit voor kleur en smaak.
 - - Plaats bakjes voor zachte of vloeibare toppings om morsen te voorkomen.
 - - Plan de plank zo dat alles goed bereikbaar is.
-