

Bereidingstijd: 15 minuten

sous

Kees Visser Food

Geniet van deze heerlijke, uitgebreide borrelplank en verras je vrienden en familie, klaargemaakt door ons en afgemaakt door jouw, bij jouw thuis ! Wij werken alleen met de allerbeste producten en uiteraard dagvers. Alles draait om smaak en dit zal je proeven !

Benodigdheden

- Oven
- Bakplaatjes
- Plank/bakjes etc
- Pan
- Snijplank
- mes

Inhoud van de borrelplank

1) Toast, 2 dips
2) Homemade kipkerrie salade
3) Manchego en spaanse ham
4) Thaise varkensdip met krokante wonton
5) Gehaktballetjes
6) Knoflookkip
7) Thaise spare ribs



sous

1: Toast & Dips (gluten)



❖

2: Kipkerrie salade (gluten, lactose)



3: Manchego & Spaanse ham



4: Thaise varkensdip met krokante wonton

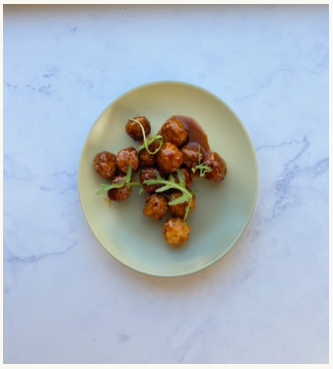
(gluten, lactose)

Verwarm de varkensdip in een pannetje (Let op ! laat niet koken). Serveer samen met de wonton.



5: Gehaktballetjes (gluten)

Verwarm de balletjes in een pannetje, niet te lang anders worden ze droog, serveer op een mooi bordje of schaaltje.



6: Knoflookkip (Gluten, lactose)



Leg de kip op een ovenplaatje en verwarm de
Kip voor ongeveer 7 minuten in een voorverwarmde
Oven op 180 graden



8: Thaise spare ribs (gluten, lactose)

Verwarm de ribs hetzelfde op een ander ovenplaatje
Als de kip.