VEGETARISCHE MEZZE BORRELPLANK

Land: Arabisch
Maaltijd: Hapjes
Porties: 1 plank
Bereidingstijd: 15 min.

INGREDIËNTEN VOOR 1 PLANK

- 250 gram cherrytomaatjes
- 1/2 komkommer
- 1 rode paprika
- 1 blik artisjokharten
- 100 gram olijven
- 1/2 bosje radijzen
- 8 medjoul dadels
- 1 handje walnoten
- crackertjes
- 1/2 bakje hummus
- 1/2 bakje tapenade

WAT GA JE DOEN

In bovenstaand lijstje met ingrediënten staan alle dingen die ik op mijn borrelplank had gelegd. Je kunt daar volop in variëren. Enkele andere lekkere dingen die je bijvoorbeeld nog kunt toevoegen zijn:

- gegrilde paprika's
- gegrilde plakjes courgette of aubergine
- zongedroogde tomaatjes
- vijgen
- druiven
- feta of geitenkaas
- gevulde wijnbladeren
- een schaaltje salade, bijv. couscous of tabbouleh
- andere noten, bijv. pistachenoten of amandelen
- een yoghurtdip, zoals tzatziki of labneh
- baba ghanoush (een dip met aubergine en tahin)
- muhammara (een dip met paprika en walnoot)
- arabisch platbrood

- pitabrood
- turks brood

Je ziet het, opties genoeg! Je kunt er zoveel werk van maken als je zelf wilt, je kunt bijv. zelf hummus of muhammara maken, maar je kunt het ook in de winkel kopen. Ik had weinig energie en tijd, dus koos voor een borrelplateau dat in 15 minuten klaar is, maar je kunt ook all out gaan met versgebakken brood, zelfgemaakte salade etc.

Zorg in ieder geval voor de volgende elementen op je mezze borrelplank:

- wat rauwkost zoals tomaat, komkommer of paprika
- één of meerdere dips zoals hummus, muhammara of tapenade
- crackertjes, platbrood, pita's of andere brood
- een paar dingen met een wat uitgesprokenere smaak, zoals olijven, zongedroogde tomaatjes of artisjokken
- evt. iets zoets zoals dadels, vijgen of druiven

Als je kiest voor bijv. hummus en/of muhammara als dips en je geen kaas gebruikt, dan is je mezze borrelplank vegan (zonder dat iemand iets door heeft ☺)

De bereidingswijze van mijn borrelplank is heel eenvoudig. Snijd de komkommers en paprika's in reepjes. Halveer de radijsjes, laat wat blad eraan, dat staat leuk. Doe de dips in mooie schaaltjes. Halveer de artisjokharten.

Neem een mooie grote borrelplank, of een groot bord als je geen houten plank hebt. Leg hierop de verschillende ingrediënten. Zorg voor een beetje afwisseling in kleur en hoogte, dan krijg je uiteindelijk het mooiste resultaat.

Serveer je mezze borrelplank met een lekker drankje naar keuze.