



Zout Butter Board met Geitenkaascrème

Butter boards zijn dé nieuwe trend. Je ziet ze overal en in allerlei varianten. Wij konden het niet laten en hebben ons eigen variant, de Butter Board met Geitenkaascrème! Een butter board is net als een borrelplank, maar dan net ietjes anders. Je smeert een laag botercrème of andere crème op je plank en legt daarbij heerlijke toppings en snacks. Heel makkelijk om te maken en perfect voor feestelijke vieringen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



Koekjes Uitsteker Ring Ø 5 cm

K053967
€ 2,20



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- 1 ei
- 150 g ongezouten roomboter in blokjes
- 150 ml water
- 200 g zachte geitenkaas
- Bakje verse tijm
- Bakje verse rozemarijn
- Uitgebakken spekreepjes
- Zwarte peper
- Zout
- Knoflookpoeder
- Walnoten en vijgen
- Honing

Benodigheden

- Wilton Rolstok 50cm
- Patisse Bakpapier Vellen
- Koekjes Uitsteker Ring Ø 5 cm
- Houten plankje

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Hak de rozemarijn en tijm fijn. Maak daarna 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking en kneed hier naar eigen wens knoflookpoeder, zout, peper en de fijngehakte kruiden doorheen. Verpak het koekjesdeeg in plasticfolie en leg het een uur in de koelkast om goed op te stijven.

Stap 2: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Kneed het deeg uit de koelkast even snel soepel en rol het uit tot een dikte van 1 a 1 ½ mm, steek rondjes uit en leg ze op de bakplaat. Bak de koekjes in 8-12 minuten lichtbruin en gaar en laat ze plat op het aanrecht afkoelen.

Stap 3: Maak de geitenkaascrème

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream zoals is aangegeven op de verpakking. Klop in een andere kom de zachte geitenkaas luchtig met een snufje zout en flink wat gemalen peper. Voeg daarna de luchtig geslagen geitenkaas bij de enchanted cream en klop dit door tot een luchtige klontvrije crème.

Stap 4: Stel de butterboard samen

Smeer de geitenkaas crème over de houtenplank. Hak daarna een paar spekreepjes en walnoten fijn en strooi dit samen met wat blaadjes tijm over de geitenkaascrème. Leg de koekjes, noten en vijgen



erbij en drizzle wat honing over alles heen.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Butterboard met Geitenkaascrème!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.