

## Een crudité plank / A Crudité Platter



### **Boodschappenlijst**

#### **Groenten**

gemengde sla of veldsla, komkommer, cherry tomaten, wortels, bietjes

#### **Fruit**

watermeloen, Galia meloen, mango, nectarines, aardbeien, kersen, bessen

#### **Noten, brood(jes), crackers**

#### **Eiersalade**

3 vrije uitloop bio-eieren, augurken, lenteuitje, mayonaise, versgemalen peper, zeezout en bieslook

#### **Diversen**

**vis, kaas, rauwe ham, salami**

### **Zo maak je een crudité plank**

#### **Bak de mini-croissants**

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hete lucht

Snij de croissantjes los, rol ze op en strijk er losgeklopt ei op.

Bak de croissantjes 10 minuten in de voorverwrmde oven, laat ze afkoelen op de bakplaat.

#### **Maak een fruitsalade**

Snij de watermeloen in schijven, zet de schijven koud weg.

Schil en snij de Galia meloen in blokjes en doe ze in een grote kom.

Maak de mango en nectarines schoon, snij ze klein, en doe ze in de schaal.

Was de kersen en verwijder de steeltjes, ontpit ze en snij grote kersen doormidden.

Was de aalbessen en strooi ze over de fruitsalade.

Dek de schaal af met vershoudfolie en zet de fruitsalade in de ijskast

## Een crudité plank / A Crudité Platter

### **Zo maak je verse eiersalade**

Kook de eieren 8 minuten en laat ze afkoelen in koud water.

Snij augurken en ui klein en doe beiden in een kom.

Pel de koude eieren, hak ze in stukjes en mix de eieren met peper, zeezout en mayonaise.

Zet de eiersalade ook in de ijskast.

**Laat het voorbereide fruit, de groenten en salades in de ijskast staan, tot even voor het eten.**

Je kunt er allerlei dingen bijleggen die je lekker vindt, zoals je op de foto of het op het boodschappenlijstje kunt zien.

**Vul kleine schaalpjes met de salades en alle andere lekkere dingen en zet alles op een groot blad.**

**Fijne zomer!**

## Een crudité plank / A Crudité Platter



### Shopping list

#### Vegetables

mixed lettuce or lamb's lettuce, cucumber, cherry tomatoes, carrots, beetroot

#### Fruit

watermelon, Galia melon, mango, nectarines, strawberries, cherries, berries

#### Nuts, bread(s), crackers,

#### Egg salad

3 free-range organic eggs, pickles, spring onions, mayonnaise, freshly ground pepper, sea salt and chives

#### Various

fish, cheese, raw ham, salami

### How to make a Crudité Platter

#### How to make the mini croissants

Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan

Cut the croissants loose, roll them up and brush the beaten egg on top.

Bake the croissants for 10 minutes in the preheated oven, let them cool on the baking tray.

#### How to make a fruit salad

Cut the watermelon into slices, refrigerate the slices.

Peel and dice the Galia melon and place in a large bowl.

Clean the mango and nectarines, cut them into small pieces and place them in the bowl.

Wash the cherries and remove the stems, pit them and cut large cherries in half.

Wash the currants and sprinkle them over the fruit salad.

Cover the bowl with cling film and put the fruit salad in the fridge.

## Een crudité plank / A Crudité Platter

### **How to make fresh egg salad**

Boil the eggs for 8 minutes and let them cool in cold water.

Chop the gherkins and onion into small pieces and place both in a bowl.

Peel the cold eggs, chop them and mix the eggs with the veg, pepper, sea salt and mayonnaise.

Also put the egg salad in the refrigerator.

**Keep the prepared fruits, vegetables and salads in the fridge until just before eating**

You can add all kinds of things that you like, as you can see in the photo or on the shopping list.

**Fill small bowls with the salads and all the other tasty things and put everything on a large platter.**

**Happy Summer!**