



INGREDIËNTEN

1 bokaal ingemaakte artisjokken (280 g) - 1 blik tonijn in eigen nat (160 g) - een scheutje citroensap - een snuifje zout - olijfolie - tomme de Savoie van Julien Hazard - fourme d'Ambert van Julien Hazard - comté grande réserve van Julien Hazard - coulommiers van Julien Hazard - 100 g chorizo - 100 g serranoham - 100 g bresaola - 100 g coppa - 200 g olijven - 100 g geroosterde amandelen - diverse confituren (bosbessen, abrikozen, voor bij de kazen) - een tros druiven - 1 teentje look

AVONDETEN

FIJNPROEVERSPLANK OM TE DELEN



4



15 min



tips & tricks

1. Meng de ingemaakte artisjokken met de uitgelekte tonijn. Breng op smaak met een snuifje zout, een scheutje citroensap en een teentje look.
2. Leg de kazen bij de confituren en het verse fruit.
3. Zet de olijven en de geroosterde amandelen bij de vleeswaren.
4. Geniet van dit alles met een lekker vers brood.

TIPS & TRICKS

Voeg gerust ook hummus, tapenades en andere dipsausjes toe. Voor een tapenade van groene olijven mix je 150 g olijven, 1 teentje look, 4 ansjovisfilets, een tiental kappertjes, een scheutje citroensap en 2 el olijfolie.

Julien Hazard is een kaasrijper uit Ukkel. Je vindt zijn kazen op de tafels van Brusselse sterrestaurants en sinds half september ook bij Delitrateur. In onze winkels herken je de 10 kazen van Julien Hazard aan deze sticker.

