

## Kaasplankje met dadelsalsa

Nagerecht, 4 personen

### Ingrediënten

- 1/2 citroen, schoongeboend
- 250 g verse dadels, ontpit
- 50 g walnoten, fijngehakt
- 2 el basilicum, fijngesneden
- 250 g roombrie
- 150 g blauwaderkaas (bijv. bleu d'Auvergne)
- 150 g port salut of kernhem
- 250 g oude kaas (bijv. Old Amsterdam)
- muesli-notenbrood
- boulogne stokbrood
- pain de Bastille (brood)



### Bereidingswijze

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit.

Snijd de dadels fijn.

Meng met het citroenrasp, citroensap, de walnoten en het basilicum en laat minstens 15 min. staan, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Leg de kazen op een grote plank, doe de dadelsalsa in een schaalje en zet deze in het midden van de plank. Serveer met puntjes muesli-notenbrood, boulogne stokbrood en pain de Bastille.

Bron: [www.ah.nl/allerhande/recepten/](http://www.ah.nl/allerhande/recepten/)