



## Eiersalade met Aspergekaas



### Ingrediënten

- 4 eieren
- 100 gram ricotta kaas
- 50 gram Henri Willig Koekaas met Asperge
- 1 tl kerriepoeder
- zout
- takjes platte peterselie
- 10 blaadjes verse basilicum

Romig, fris en boordevol smaak- deze eiersalade is een ware traktatie voor je smaakpapillen. Gemaakt van verse, hardgekookte eieren en de karakteristieke Henri Willig Koekaas met Asperge. Perfect als beleg op een croissant of toast, of als smaakvolle toevoeging aan een salade. Dit recept is eenvoudig en snel te bereiden – ideaal voor een zomerse lunch of als dip bij je favoriete snack!

### Bereidingswijze

- 1: Breng de eieren aan de kook en laat staan voor 10 minuten.
- 2: Pel en rasp de eieren met een grove rasp. Voeg ricotta, kerriepoeder en een snufje zoet toe. Snijd vervolgens de platte peterselie en basilicum fijn. Rasp als laatste de Henri Willig Koekaas met Asperge. Roer het geheel door elkaar.

**Onze Aspergekaas is een seizoensproduct en daarom niet het hele jaar door verkrijgbaar.**

Maar geen zorgen – bij Henri Willig vind je het hele jaar door een rijk assortiment aan kazen die perfect passen bij een eiersalade.

Wat dacht je van onze [Henri Willig Koekaas Gouda Naturel](#) voor een zachte, romige smaak? Of ga voor een krachtiger karakter met de [Henri Willig Biologische Gouda Oud](#) – pittig, zoutig en vol van smaak.

## Geitenkaas in plaats van ricotta? Jazeker!

Wil je je eiersalade nét dat beetje extra geven? Vervang de ricotta eens door zachte geitenkaas. Dit zorgt voor meer smaak, extra romigheid en een verrassend karakter. Geitenkaas voegt een pittige, uitgesproken twist toe die perfect past bij de zachte structuur van ei.

### Let op een paar dingen:

- **Kies voor zachte geitenkaas** – die mengt het beste met de eieren.
- **Proef tussendoor** – geitenkaas heeft een sterke smaak, dus voeg het beetje bij beetje toe.
- **Te pittig geworden?** Geen zorgen! Meng je salade met wat yoghurt of crème fraîche om het te verzachten.

### Tip van ons:

Voeg wat honing, walnoten en biet toe voor een verrassend luxe en lichtzoete combinatie. Heerlijk als lunch of bij de borrel!

## Serveer- & Variatietips:

- **Geef je eiersalade extra karakter:** met smaakvolle toevoegingen zoals bieslook, augurkjes, zilveruitjes, kappertjes, kerriepoeder of een snufje paprikapoeder. Zin in iets bijzonders? Een beetje mosterd of een drupje truffelolie zorgt voor een



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

verrassende twist!

- **Lekker bij Soep:** Eiersalade is de perfecte aanvulling op een warme kom soep – probeer het eens bij klassieke [aspergesoep](#) voor een echte seizoensfavoriet.
- **Op een croissant:** Beleg een versgebakken croissant royaal met eiersalade voor een luxe ontbijt of een smakelijke lunch. Simpel, snel én bijzonder lekker.

De [CookingQueens](#) laten zich graag inspireren door onze kazen en bedachten dit smaakvolle recept.

---