



Geitenkaas warme tapas



Ingrediënten

- 1 sneetje Brood
- 4 plakjes Henri Willig Geitenkaas
- 1 pot Henri Willig Vijgen/Rode Port Dip
- 1 pot Henri Willig Ananas/Gember Dip

Voor een smakelijke en eenvoudige traktatie, probeer onze warme geitenkaas tapas. Deze heerlijke hapjes zijn snel te maken en bevatten de perfecte balans tussen geitenkaas en zoete toppings. Geroosterd brood wordt de basis voor plakjes geitenkaas, bedekt met onze verrukkelijke Henri Willig Vijgen/Rode Port of Ananas/Gember dip. Even in de oven en je hebt heerlijke tapas op tafel staan. Perfect voor een informeel etentje of gewoon als een lekkere snack.

Bereidingswijze

- 1: Steek met een steker of rond glas uit elke snee brood, twee rondjes.
- 2: Grill of rooster deze goudbruin.
- 3: Leg op elk rondje, met het snijvlak naar boven, een stuk geitenkaas
- 4: Schep er een flinke lepel Henri Willig Vijgen/Rode Port of Ananas/Gember op.
- 5: Zet dit even in een oven op 200 graden Celsius tot de geitenkaas net iets begint te smelten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Klaar om warme tapas met geitenkaas te maken?

Geniet van de smaken van Henri Willig geitenkaas in een warme en verleidelijke hap. Bestel nu via onze webshop en creëer een culinair gerecht. Geniet van de tapas en de gezelligheid!

