



## Zelf makkelijk een lekker en luxe paasontbijt maken



### Ingrediënten

- 1 Henri Willig Kokoskaas
- 1 Henri Willig Fenegriekkaas
- 2 tl Henri Willig Honing Mosterd
- 2 tl Henri Willig Chefs Selection Kaasdip Geroosterde Tomaat
- 2 afbakcroissantjes
- 2 kaiserbroodjes
- 2 eieren
- 2 plakken Parmaham
- Gember (sinaasappel) jam
- Handje walnoten
- 130 gram magere kwark
- 1 1 el honing
- 2 tl pesto
- 1 tl azijn

### Bereidingswijze

Het paasontbijt is pas écht compleet met Henri Willig kaas. We hebben daarom ons favoriete paasontbijt met croissants, gevulde broodjes en pesto salade voor u uitgeschreven.

#### Croissantjes met gember jam en gekarameliseerde walnoten

1. Bak de afbakcroissantjes af zoals aangegeven op de verpakking.
2. Rooster de walnoten in een droge koekenpan. Zet het vuur uit en voeg de honing toe. Roer dit goed door en laat het vervolgens afkoelen.
3. Beleg de croissantjes met een paar plakjes Henri Willig Kokoskaas, de gember (sinaasappel) jam en de gekarameliseerde walnoten.

#### Gevulde broodjes met ei

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de bovenkant van de kaiserbroodjes af en hol de broodjes uit met een lepel.
3. Smeer de binnenkant van de broodjes in met de Henri Willig Chefs Selection Kaasdip Geroosterde Tomaat en beleg met de Parmaham.
4. Breek een ei in het holletje en rasp de Henri Willig Fenegriekkaas over de bovenkant.
5. Bak de broodjes binnen 20 tot 25 minuten gaar in de oven. Bedek de broodjes de laatste tien minuten met aluminiumfolie, om te voorkomen dat de broodjes te bruin worden.

#### Kaas pesto salade

1. Snijd de Henri Willig Fenegriekkaas in kleine blokjes.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

- 2. Meng de magere kwark, Henri Willig Honing Mosterd, pesto en azijn.
  3. Voeg de kaas toe en breng op smaak met peper en zout.
-