



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 luxe paasontbijt

Begin je Paasdag met een heerlijk paasontbijt. Ons recept voor een luxe paasontbijt combineert de hartigheid van jonge kaas met de zoetheid van gember jam, perfect voor een feestelijke ochtend. Met gemakkelijke stappen en verrukkelijke ingrediënten, waaronder onze speciale kaas, maak je in een handomdraai een lekker paasontbijt. Laat je inspireren en creëer je eigen luxe paasontbijt!

Bereidingswijze

- 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.
- 4: Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 5: Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 6: Snijd de bovenkant van de kaiserbroodjes af en hol de broodjes uit met een lepel.
- 7: Smeer de binnenkant van de broodjes in met de Henri Willig Chefs Selection Kaasdip Geroosterde Tomaat en beleg met de Parmaham.
- 8: Breek een ei in het holletje en rasp de Henri Willig Fenegriekkaas over de bovenkant.
- 9: 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.
- 10: 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

11: Meng de magere kwark, Henri Willig Honing Mosterd, pesto en azijn.

12: Voeg de kaas toe en breng op smaak met peper en zout.

Klaar om zelf een luxe paasontbijt te maken?

Met dit luxe paasontbijt zorg je voor een onvergetelijke paasochtend. Van de geurige croissantjes tot de rijke kaas pesto salade, elk gerecht draagt bij aan een smaakvolle en feestelijke ochtend. Verras jezelf en je dierbaren met een zelfgemaakt, luxe paasontbijt. Smakelijk Pasen!