



Heerlijke kaasplank met diverse Henri Willig kazen



Ingrediënten

- 1 Cow cheese extra old – een krachtige oude koe kaas.
- 1 Goat young – een jonge geitenkaas, zacht van smaak.
- 1 Pure gold – een belegen koe kaas speciaal geselecteerd door Wiebe Willig.
- 1 Cow cheese red pesto – een jonge koe kaas met rode pesto.
- 1 Kaas dip vijgen Rode Port
- 1 Kletzen toast

Bereidingswijze Henri Willig kaasplank

Een heerlijke kaasplank vol variatie en smaak staat op het menu! Deze smakelijke creatie combineert diverse Henri Willig kazen met fris fruit voor een verrukkelijke ervaring. Van dunne plakjes belegen koe kaas tot perfect versneden stukjes, deze kaasplank heeft het allemaal. Voeg kletzen toast, een verleidelijke dip, sappige sinaasappelschijfjes en knapperige appelstukjes toe en je hebt een gevarieerde kaasplank die ideaal is als snack of bij de borrel. Met Henri Willig kazen en een vleugje fruit, brengen we de smaak naar een hoger niveau!

Bereidingswijze

- 1: Schaaf met een kaasschaaf dunne plakjes van de belegen koe kaas en leg deze mooi uitgewaaierd op de plank.
- 2: Plaats dan de overige kazen ook op de plank, verdeel deze op verschillende plaatsen op de plank. Het is leuk om de kazen op diverse manieren te versnijden. Denk hierbij aan bijv. reepjes, blokjes, schuine stukjes.
- 3: Leg de kletzen toast op de plank.
- 4: Plaats de dip op de plank
- 5: Snij de sinaasappel in schijfjes en leg deze tussen de kazen. Doe dat ook met de stukjes appel.

Geniet van de Henri Willig kaasplank

Dankzij inspiratie van @foodplaces hebben we deze smakelijke kaasplank samengesteld. Geniet met volle teugen van de variëteit en smaak die deze plank te bieden heeft. Of je nu snackt of borrelt, deze kaasplank is altijd een schot in de roos. Smullen maar!