



Kaas dessert van Henri Willig



Ingrediënten

- 1 Gouda jong
- 1 Geitenkaas belegen
- 1 Gouda oud
- 1 Schapenkaas jong
- 1 Geitenkaas extra oud
- Dunne toast
- 1 Dadel basamico dip of Appelstroop
- Walnoten en hazelnoten

Bereidingswijze kaas dessert

Een kaasplank als nagerecht? Absoluut! Dit Hollandse kaasdessert is simpel, smaakvol en een verrukkelijke afsluiting van elke maaltijd. Snijd verschillende kazen in plakjes of reepjes en leg ze op een bord, maar let op de volgorde. Begin mild met jonge Gouda en eindig met krachtige kazen zoals extra oude geitenkaas. De smaakreis wordt compleet met een lepeltje dip of stroop, stukjes cracker en een handje noten. Deze crunch van noten neutraliseert de smaakpapillen, zodat je elke kaas perfect proeft. Een eenvoudig, maar prachtig en smaakvol dessert!

Bereidingswijze

- 1: Leg deze plakken of reepjes netjes naast elkaar op het bord en voeg een lepeltje van de dip of stroop toe aan het bord.
- 2: Leg ook een paar stukjes van de cracker erbij en een handje noten.

Aan de slag met het kaas dessert!

Dit Hollandse kaasdessert is de ideale manier om een maaltijd af te sluiten. Met de juiste kaasvolgorde en smaakcombinaties laat je elke gast versteld staan. Eenvoudig, maar verfijnd genieten van de kracht van kaas. Waarom kaas als dessert? Proef het zelf en ontdek waarom dit een favoriete keuze is!