



## Kaasvlinders zelf maken met bladerdeeg



### Ingrediënten

- 1 Fenegriek kaas
- 1 Rode Pesto kaas
- 1 Jonge geitenkaas
- 1 Oude schapenkaas
- 1 Belegen koe kaas 'cow gold' voor de kaasvlinders
- 1 pakje Knapperige kaaskoekjes
- 1 pakje Zwarte Peper & Zeezout Crackers
- 1 Vijgenbrood
- Rauwkost en fruit naar keuze
- 1 bakje Groentechips
- 1 bakje Ongezouten notenmix 'melange royaal'
- Zelfgemaakte kaasvlinders (recept in omschrijving)

## Bereidingswijze kaasvlinders met bladerdeeg

Op zoek naar een knapperige, smakelijke toevoeging aan je kaasplank? Probeer onze heerlijke kaasvlinders, gemaakt met Henri Willig Cow Gold belegen koekaas. Deze hartige lekkernijen zijn eenvoudig te bereiden en vormen de perfecte metgezel voor je favoriete kazen. Met een vleugje kerrie en een romige kaascrème zijn deze kaasvlinders een feest voor je smaakpapillen. Of het nu voor een speciale gelegenheid is of gewoon voor een gezellig samenzijn, deze zelfgemaakte kaasvlinders maken je kaasplank compleet.

### Bereidingswijze

- 1: Wees lekker creatief en snij verschillende kazen in verschillende vormen. Denk aan blokjes, puntjes, reepjes enzovoort. Verdeel alle benodigdheden op de plank en geef hier vooral een eigen draai aan.
- 2: Neem 6 ontdooide plakken roomboter bladerdeeg en leg deze op elkaar. Rol dit uit tot een plak van ongeveer 30x40 cm
- 3: Maak daarna de crème. Doe 40 gram roomboter en 100 gram geraspte belegen koe kaas samen in een kom en mix dit tot een romige massa. Zorg ervoor dat de kaas en boter niet koud zijn, anders mengt het niet mooi samen. Als dit is gelukt breng je het op smaak met zout, witte peper en kerrie.
- 4: Verdeel de kaascrème over het bladerdeeg maar laat over de lange zijde een rand vrij, anders zit daar een dubbele hoeveelheid crème.
- 5: Vouw het bladerdeeg naar binnen toe. Doe dit vanaf beide kanten in 2 stappen. Vouw dus eerst een strook van ongeveer 7 cm naar binnen aan beide kanten. En herhaal dit hierna nog een keer tot de beide zijdes bij elkaar komen.
- 6: Smeer dan een zijde in met ei en vouw de delen op elkaar.
- 7: Leg het deeg nu even 1-2 uur in de koelkast om op te stijven, zodat je straks makkelijk en scherp kunt snijden.
- 8: Haal het deeg uit de koelkast, snij dunne reepjes van 2-4 mm
- 9: Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Je kunt ongeveer 50-60 kaasvlinders maken met dit recept.
- 10: Is de bakplaat gevuld? Bak de vlinders dan af in 20 minuten op 170 °C
- 11: Laat ze even afkoelen en serveer deze mooie vlinders op de kaasplank.



**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 zelf kaasvlinders met bladerdeeg te maken?

Deze kaasvlinders, geïnspireerd op een recept van Cees Holtkamp en bereid met onze eigen Henri Willig kaas, zijn een absolute winnaar. Voeg een persoonlijke draai toe aan je kaasplank door de kazen in verschillende vormen te snijden en de kaasvlinders te presenteren als de kers op de taart. Geniet van hun knapperige textuur en rijke smaak bij je favoriete kazen. Probeer het nu en maak van elke gelegenheid een speciale kaaservaring!