



Zelf een kaasplank met verse vijgenjam maken



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Geitenkaas met Lavendel
- 1 Henri Willig Koekaas met Rode Chili Pepers
- 1 Henri Willig extra oude geitenkaas
- 1 Henri Willig Groene pesto kaas
- Groente, zoals gegrilde paprika en tomaatjes
- Fruit: druiven, blauwe bessen, verse en gedroogde vijgen, amandelen
- 4 verse vijgen
- 6 gedroogde vijgen
- 4 eetlepels water
- 1 eetlepel @steviala sweet & gold (of honings/maple syrup)

Bereidingswijze kaasplank met verse vijgenjam

Een kleurrijk kaasfeestje verdient een smaakvolle aanvulling en wat is nu beter dan zelfgemaakte vijgenjam? In dit recept ontdek je hoe je eenvoudig en snel vijgenjam maakt om je kaasplank naar een hoger niveau te tillen. Met verse en gedroogde vijgen, een vleugje zoetstof en een beetje geduld, creëer je een heerlijke jam die perfect past bij een selectie van diverse kazen. Volg dit recept en voeg een vleugje zoetigheid toe aan je smakelijke kaasavontuur. Het is tijd om die kaasplank te transformeren tot een onweerstaanbaar kaasfeestje!

Bereidingswijze

- 1: Snijd alle kaasjes in verschillende vormen! Zo ziet het er extra leuk uit
- 2: Verdeel de kazen op de plank en garneer met groenten, fruit en noten.
- 3: Snijd de verse en gedroogde vijgen in kleine stukjes.
- 4: Doe ze in een klein pannetje met een scheutje water en een eetlepel zoetstof (steviala, honing of maple syrup).
- 5: Zet het vuur hoog en laat alles 5 minuten pruttelen terwijl je blijft roeren.
- 6: Mix met je staafmixer tot een mooie gladde vijgenjam!
- 7: Serveer deze heerlijk jam bij de kazen en geniet!

Klaar om zelf een kaasplank met verse vijgenjam te



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

maken?

Klaar om je kaasplank te laten stralen? Met dit recept voor vijgenjam geef je je kaasplank een verrassende en smaakvolle twist. Serveer de jam met trots en laat je gasten genieten van deze heerlijke aanvulling. Een feest voor de zintuigen, allemaal dankzij jouw kookkunsten. Smullen maar!