



De perfecte kaasplank: voor ieder wat wils



Ingrediënten

- 1 Jonge koekaas Kruiden-knoflook
- 1 Jonge koekaas Fenegriek
- 1 Oude schapenkaas
- 1 Gerookte geitenkaas
- 1 Gerookte notenmix
- 1 Zwarte peper & zeezout crackers
- 1 Biologische kaaszoutjes
- Appel in partjes
- 1 Traditionele mosterd
- 1 Peppadew mosterd

Bereidingswijze voor het maken van de perfecte kaasplank

Zoek je het geheim voor de perfecte kaasplank? Zoek niet verder! Met onze 'voor ieder wat wils' kaasplank creëer je een onvergetelijke borrelervaring. Van jonge tot oude kaas, van rookkaas tot speciale variaties met kruiden en fenegriek - deze plank heeft het allemaal. Ideaal voor een gezellige avond met vrienden of familie. Want zeg nou zelf, wie houdt er nu niet van een goed samengestelde kaasplank?

Bereidingswijze

- 1: Snij de kazen in verschillende vormen. Hier hebben we gekozen voor reepjes, blokjes, puntjes en partjes.
- 2: De kruiden knoflookkaas is in reepjes gesneden. Dit gaat het beste als je de kaas eerst halveert. Vervolgens maak je plakken en maak je van deze plakken de reepjes.
- 3: De fenegriekkaas hebben we in blokjes gesneden. Hierbij hebben we er een stuk uitgesneden waar je de blokjes tussen kunt leggen. En als die blokjes op zijn, kun je er gewoon weer een nieuw stukje van afsnijden natuurlijk!
- 4: De oude schapenkaas kun je langs de zijkant in plakken snijden. doordat het stuk kaas uit een groter wiel gesneden is, krijg je zo die mooie lange puntjes kaas.
- 5: De gerookte geitenkaas is cilindervormig en door deze in de lengte door te snijden en de helften daarna ook nog een keer door te snijden krijg je lange repen die je vervolgens in kleinere partjes kunt snijden.
- 6: Verdeel de kaas over je plank, en vul hem aan met de crackers, nootjes en kaaszoutjes. Op deze plank liggen ook nog appelpartjes en hebben we 2 lekkere mosterds gekozen die goed smaken bij de kaas. De plank is klaar, tijd om te genieten!

Klaar om zelf een perfecte kaasplank te maken?

Maak zelf jouw perfecte kaasplank, klaar om van te genieten! Met deze variatie aan smaken en texturen maak je gegarandeerd indruk. Het enige dat nog rest, is het gezelschap uitnodigen, ontspannen en genieten van de heerlijke combinaties. Eet smakelijk en proost op een gezellige avond!