



De perfecte high cheese kaasplank



Ingrediënten

- 1 Jonge Gouda kaas met doorgesneden aardbei
- 1 Jonge koe kaas groene pesto met stukje vijgenbrood
- 1 Jonge geitenkaas met doorgesneden cherry tomaat en blaadje verse basilicum
- 1 Jonge rode pesto kaas met schijfje komkommer en klein takje dille
- 1 Belegen koekaas met Olijf
- 1 Jonge biologische Jersey kaas met doorgesneden cocktail augurk
- 1 Oude schapenkaas met doorgesneden druif en muntblaadje

Bereidingswijze high cheese kaasplank

Maak kennis met de kunst van high cheese, een stijlvolle en smaakvolle ervaring die perfect is voor elke gelegenheid. Met onze eenvoudige bereidingswijze creëer je een prachtige presentatie van diverse kazen van Henri Willig, gecombineerd met zorgvuldig gekozen fruit en groenten. Deze high cheese is niet alleen een lust voor het oog, maar ook een feest voor de smaakpapillen. Of je nu een gezellige avond met vrienden plant of iets speciaals zoekt voor een feestelijke gelegenheid, onze high cheese is de perfecte keuze. Volg dit eenvoudige recept en maak indruk op je gasten met een kleurrijk en smakelijk kaasassortiment!

Bereidingswijze

- 1: Ontkorst de kazen en snij de kazen in puntjes
- 2: Snijdt het fruit en groentje in stukjes / plakjes
- 3: Decoreer de kaaspuntjes met het fruit / groenten
- 4: Presenteer decoratief op plank en gebruik waar nodig een cocktailprikker

Klaar om zelf een high cheese kaasplank te maken?

Geniet van de verfijnde smaken en elegante presentatie van je zelfgemaakte high cheese. Een heerlijke combinatie van Henri Willig kazen met vers fruit en groenten. Perfect voor elke bijzondere gelegenheid of als verfijnd tussendoortje. Bestel de kazen direct via onze webshop en verras je gasten met deze culinaire creatie!