



Leuke paas traktaties maken: Kaaskuikentjes



Ingrediënten

- 15 gram Henri Willig Organic Truffle
- 15 gram Henri Willig Organic Jersey
- 12.5 gram ananas in kleine stukjes gesneden
- 62.5 gram mascarpone
- 0.25 wortel (kleine stukjes nodig ter decoratie)
- peperkorrels of maanzaad voor de oogjes

Bereidingswijze paas traktatie: Kaaskuikentjes

Op zoek naar een schattige en smakelijke paas traktatie? Dan zijn deze Paaskuikentjes precies wat je nodig hebt! Deze schattige kuikentjes zijn niet alleen leuk om op je kaasplank te plaatsen, maar ook perfect voor een feestelijke paasbrunch. Het recept is eenvoudig en creatief. Je mengt mascarpone met ananas en truffelkaas, maakt kleine kuikentjes en rolt ze in Jersey kaas. Voeg een wortelsnavel, voetjes en peperkorreloogjes toe. Serveer op een toastje met Henri Willig kaasdip en geniet van deze heerlijke paasverrassing. Dank aan @smullenmetloes voor deze geweldige creatie!

Bereidingswijze

- 1: Meng de mascarpone met de ananas en de truffelkaas, zet het mengsel voor minstens 2 uur afgedekt in de koelkast.
- 2: Doe de jersey kaas in een bakje. Rol van het mengsel balletjes en rol deze een voor een door de kaas.
- 3: Snij van de wortel een snavel, voetjes en maak van de peperkorrels oogjes.
- 4: Smeer een toastje in met Henri willig cheese dip en zet het kuikentje hier op. Let op verwijder de peperkorrels voor je de kaas kuikens eet. Serveren voor visite? Je kunt de ogen ook maken van sesamzaad of bijvoorbeeld stukjes gedroogd zeewier.

Aan de slag met de Kaaskuikentjes!

Deze Paaskuikentjes zijn niet alleen een traktatie voor het oog, maar ook voor de smaakpapillen. Perfect voor je paasfeest of brunch. Wees creatief met de oogjes en verras je gasten met deze schattige en heerlijke traktatie. Bedankt, @smullenmetloes, voor dit geweldige idee!