



Hollandse oude kaassalade maken



Ingrediënten

- 200 gram Henri Willig koekaas extra oud
- 8 eetlepels mayonaise
- 8 eetlepels sojakwark ongezoet
- 2 theelepels grove mosterd
- 4 eetlepel honing
- 10 gram verse dille (fijngehakt)

Bereidingswijze Hollandse oude kaassalade

Ontdek hoe eenvoudig het is om zelf een overheerlijke oude kaassalade te maken! Dit recept is perfect voor een brunch, lunch of als voorgerecht en zet je binnen 10 minuten op tafel. Met een mix van rijke oude kaas, frisse mayonaise, sojakwark, mosterd, honing en dille, creëer je een smaakvolle salade die bij iedereen in de smaak valt.

Bereidingswijze

- 1: Snijd de kaas in hele kleine blokjes.
- 2: Meng de kaas in een schaal met de mayonaise, sojakwark, mosterd, honing en dille. Proef, en voeg naar smaak nog meer honing en mosterd toe. Wil je de salade iets romiger hebben? Voeg dan nog wat extra mayonaise en sojakwark toe.

Klaar om zelf een Hollandse oude kaassalade te maken?

Deze Hollandse oude kaassalade is perfect voor elke gelegenheid en altijd een hit! Experimenteer gerust met de ingrediënten om je eigen draai eraan te geven. Deel je creaties en geniet van je zelfgemaakte kaassalade. Eet smakelijk!