



Pittig kaasplankje



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Chili kaas
- 1 Henri Willig Groene Pesto Kaas
- 1 Henri Willig Gerookte Koekaas met Jalapeño
- 1 Henri Willig Geitenkaas met Truffel
- 1 Kaasdip Chef's selection Jalapeño
- 50 gr. Serrano Ham
- 1 Stokbrood
- 80 gr. pitloze witte druiven
- 80 gr. honingtomaatjes (andere kleine tomaatjes kunnen ook)
- 1 potje Taggia olijven
- 1 teen knoflook
- 2 plakken bladerdeeg
- 1 handje walnoten
- Een eetlepel sesamzaadjes
- Arachideolie

Bereidingswijze van de hartige kaasplank

Zin in iets hartigs met een pittige twist? Probeer dan zelf eens een verrukkelijke pittige kaasplank te maken. We laten je zien hoe je een indrukwekkende en pikante kaasplank creëert. Bereid je voor op een smaakexplosie en verras je gasten met deze unieke samenstelling van smaken en texturen.

Bereidingswijze

- 1: Snijd het stokbrood in hele dunne plakjes.
- 2: Meng 3 eetlepels arachideolie met de geraspte teen knoflook, voeg wat zout toe.
- 3: Smeer hier de plakjes stokbrood mee in en bak krokant in de oven. Ga uit van ongeveer 6 minuten per kant onder de grill. Het kan ook op hetelucht op 200 graden. Maar let op want ze kunnen snel verbranden.
- 4: Snijd ondertussen de kaas in reepjes en blokjes en maak de kaasplank mooi op.
- 5: Neem een plakje serranoham en een plakje geitenkaas met truffel doe dit op het broodje.
- 6: Rasp wat van de rode chili kaas
- 7: Snij 10 Taggia olijven fijn en meng met elkaar.
- 8: Snijd de bladerdeegplakken in 4 gelijke strengen.
- 9: Strooi hier het kaas-olijf mengsel op en bestrooi met de sesamzaadjes.
- 10: Bak op 200 graden voor 10 a 15 minuten in de oven.
- 11: Garneer met de tomaatjes, druiven en overige olijven

Klaar om zelf een pittig kaasplankje te maken?

Een pittig kaasplankje is de ideale snack voor bijzondere momenten of gewoon om jezelf lekker te verwennen. Geniet van de rijke smaken en de verrassende combinaties. Enjoy!