



Romantische kaasplank voor Valentijnsdag



Ingrediënten

- 6 aardbeien
- 2 kleine trosjes druiven
- 0.5 granaatappel
- 10 frambozen
- 0.5 komkommer
- 250 gram kleine tomaatjes
- 200 gram Henri Willig koe kaas met Italiaanse kruiden
- 200 gram Henri Willig koe kaas Rode Pesto
- 200 gram Henri Willig jonge geitenkaas
- 200 gram Henri Willig Sublime Sheep kaas
- Je favoriete Henri Willig kaasdips
- Je favoriete nootjes en crackertjes

Valentijnsdag is dé dag om te laten zien hoeveel je om je geliefden geeft, en hoe kun je dit nu beter doen dan met een smakelijke kaasplank? In dit recept leggen we je stap voor stap uit hoe je deze heerlijke kaasplank maakt, naar recept van Manon van CourgettiConfetti!

Bereidingswijze

- 1: Was de groente en het fruit.
 - 2: Leg de tomaatjes op een bakplaat en besprenkel ze met wat olijfolie en Italiaanse kruiden. Bak ze een paar minuten in de oven op 180 graden, tot ze zacht worden.
 - 3: Snijd ondertussen de kaas in het juiste formaat en snijd de aardbeien in plakjes. Wissel bij het snijden van de kaas af tussen puntjes, blokjes en plakjes, voor wat variatie op de kaasplank.
 - 4: Tijd om de kaasplank op te maken! Begin met de kazen. Zet daarna de kaasdips neer en doe in elke dip een lepeltje. Voeg vervolgens de groente en het fruit toe. Vul lege plekjes op met nootjes en crackertjes.
- Ét voila: je romantische kaasplank is klaar! Deze kaasplank is perfect om op Valentijnsdag te severen met een drankje.