



Salade patat met kaas



Ingrediënten

- 200 gram Babyleaf Sla
- 150 gram Henri Willig kaas naar keuze
- 1 bakje verse Bieslook
- 1 bakje Alfalfa
- 400 gram Verse Friet
- Zeezout
- 1 pot Henri Willig Truffel Mayonaise

Bereidingswijze patat met kaas

Ontdek het ultieme comfort food: patat met kaas, op een verrukkelijke manier bereid! Dit recept combineert de hartige smaak van gebakken friet met de rijke smaak van gesmolten Henri Willig kaas, afgemaakt met een subtiele truffeltoets. Of je nu houdt van patat met gesmolten kaas of een liefhebber bent van friet met kaas, dit recept zal zeker indruk maken. Volg onze eenvoudige stappen om dit smakelijke en bevredigende gerecht te maken, perfect voor elke gelegenheid of gewoon als een tussendoortje voor jezelf.

Bereidingswijze

- 1: Knip de bieslook in reepjes van 4 cm.
- 2: Meng de sla met de alfalfa en de bieslooksnippers.
- 3: Bak de verse friet goudbruin op 180 graden Celsius.
- 4: Strooi wat zeezout en geraspte kaas over de gebakken friet.
- 5: Meng de slamix met Henri Willig Truffel Mayonaise en serveer over de friet.

Klaar om zelf friet met gesmolten kaas te maken?

Tijd om dit heerlijke patat met kaas recept zelf te proberen! Voor de kaas en onze unieke kaasdips, kun je terecht in onze webshop. Laat je verrassen door de rijke smaken en deel jouw creatie met vrienden en familie. Veel kookplezier!