



Sinterklaas kaasplank



Ingrediënten

- 1 Goudse naturel kaas
- 10 Rode pesto kaas
- 1 Gerookte geitenkaas
- 1 pakje Zwarte peper & zeezout crackers
- 1 Vruchtenbrood
- 1 Pestomix
- 1 potje Vijgen rode port dip
- 1 potje Vijgen mosterd
- Rauwkost / fruit / olijven naar wens

Sinterklaas kaasplank: dé originele lekkernij voor bij de intocht van Sinterklaas

Maak je Sinterklaasviering dit jaar extra speciaal met onze originele Sinterklaas kaasplank! In slechts 15 minuten zet je een verrukkelijke en feestelijke kaasplank op tafel, ideaal voor 5 personen. Met een speelse combinatie van jonge kaas, rookkaas en diverse heerlijke dips, zal deze kaasplank zeker in de smaak vallen bij de intocht van Sinterklaas. Voeg een vleugje feest toe met strooigoed en speculaas voor een echt Sinterklaasgevoel!

Bereidingswijze

- 1: Neem een mooie plank en leg hier de verschillende soorten kaas op.
- 2: Leg de kaas in een S vorm op de plank. Wij hebben hier de goudgele Jersey kaas gebruikt voor de letter.
- 3: Plaats de dips tussen de kazen en verdeel de noten over de plank
- 4: Vul de plank verder aan met wat toastjes of crackers en vijgenbrood of vruchtenbrood.
- 5: Voeg wat rauwkost toe zoals bijvoorbeeld worteltjes. Kies vooral eigen favorieten!
- 6: Strooi er nog wat lekker strooigoed tussendoor voor het echte sinterklaas gevoel en vergeet de speculaas niet.
- 7: Zorg dat de kazen op kamertemperatuur zijn voor je de plank gaat serveren

Klaar om jouw Sinterklaas kaasplank te maken?

Voor een speelse twist, voeg variaties toe aan je Sinterklaas kaasplank met verschillende kazen of unieke dips. Experimenteer en maak elk jaar een nieuwe verrassende creatie! Voor meer tips en heerlijke kaasvarianten, neem een kijkje in onze Henri Willig webshop en bestel kaas gemakkelijk en snel!