



Geniet van de lente met deze kaas voor op je lente kaasplank



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Lavendel kaas
- 1 Henri Willig pesto kaas
- 1 Henri Willig gerookte geitenkaas
- 1 Henri Willig Sublime Sheep by Jacob Willig
- 1 Pittige mosterd
- 1 Chef's selection roasted tomato dip
- Aardbeien
- Olijven
- Mandarijn
- Radijsjes
- Nectarine
- Pistachenootjes
- 3 eieren
- 6 zongedroogde tomaten
- 12 olijven
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel italiaanse kruiden & snuf zout
- 80 gram geroosterde paprika
- 80 gram walnoten
- 0.5 theelepel paprikapoeder
- 0.5 theelepel komijn
- een snuf kaneel
- 30 ml olijfolie
- 20 gram granaatappelpitjes
- 1 rode biet
- 200 gram geitenkaas

Bereidingswijze lente kaasplank

Lente is in de lucht en dat betekent: tijd voor een knallende lente kaasplank! Manon van @courgetticonfetti heeft weer haar magische touch toegepast en een kleurrijke, smaakvolle kaasplank gecreëerd die het vrolijke seizoen perfect weerspiegelt. Op deze plank schitteren onder andere Lavendel kaas, Groene pesto kaas, Gerookte geitenkaas en Sublime oude schapenkaas. Maar dat is niet alles, Manon heeft ook 3 eenvoudige recepten toegevoegd en de plank rijkelijk gevuld met smakelijke bijgerechten. Kortom, een kaasplank die er geweldig uitziet en nog beter smaakt!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2: Rasp 50 g gerookte geitenkaas en houd de helft hiervan apart.
- 3: Meng de andere helft van de kaas met 4 eieren, 6 zongedroogde tomaten (in stukjes), 10 olijven (in plakjes), 1 geperst teentje knoflook, 1 el Italiaanse kruiden en een snuf zout in een kom en mix goed.
- 4: Vet een muffinvorm in (voor 6 stuks)
- 5: Verdeel het beslag hierin.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

6: Strooi de rest van de geraspte kaas over de bovenkant.

7: Zet ze 20 minuten in de oven.

8: Mix 80 g geroosterde paprika, 80 g walnoten, 1 teentje knoflook, 1/2 tl paprikapoeder, 1/2 tl komijn, een snuf kaneel, 30 ml olijfolie en 20 g granaatappelpitjes in je hakmolen tot een tapenade.

9: Mix 1 rode biet en 200 g geitenkaas tot een gladde crème.

Aan de slag met een lente kaasplank!

Deze kleurrijke kaasplank is een feest voor de zintuigen. Met een assortiment heerlijke kazen, dips, en bijgerechten, brengt Manon de lente op je bord. Geniet van de smaakexplosie en de eenvoud van de 3 recepten. Zet deze kleurrijke explosie op tafel en laat de lente smaken je verrassen!
