



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
Hoogedijk 8, 1145 PM  
Katwoude  
Nederland  
T +31 (0) 299 65 5151

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

# Kaasstengels met Henri Willig Jonge Geitenkaas en HW Sweet Jalapeño Dip



## Ingrediënten

- 2 takjes verse Rozemarijn
- 8 vellen Filodeeg
- Henri Willig Zachte Geitenkaas
- Henri Willig Sweet Jalapeño

## Bereidingswijze

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius en bekleed een bakplaat met bakpapier. Hak de Rozemarijn fijn. Verdeel de Rozemarijn en de Henri Willig Geitenkaas in 8 portie's. Leg een vel Filodeeg met de punt naar je toe en strooi in het midden een strook fijngehakte Rozemarijn over de gehele lengte van het deeg. Maak naast de Rozemarijn een strook verkruimelde Henri Willig Geitenkaas. Verdeel per vel een eetlepel Henri Willig Sweet Jalapeño over de Kaas. Sla de zijkanten van het Filodeeg over de kaas en rol het deeg verder op tot een kaasstengel. Doe dit 8 keer. Leg de kaasstengels naast elkaar op de bakplaat en bak ze knapperig in de oven. Leg de kaasstengels op een schaal en serveer ze met een potje Henri Willig Sweet Jalapeño Dip.