



Croissant met vijgen en schapenkaas



Ingrediënten

- 4 stuks vers gebakken croissants
- 16 plakken Henri Willig schapenkaas
- 100 milliliter Henri Willig vijgen rode port dip
- 4 stuks rijpe vijgen
- 12 takjes Affilla Cress

Bereidingswijze croissant met vijgen

Verwen jezelf en je gasten met dit eenvoudige en smaakvolle recept voor croissants met schapenkaas en vijgen. Een perfecte balans tussen de rijke smaak van Henri Willig's extra oude schapenkaas en de zoetheid van rijpe vijgen, afgemaakt met onze unieke vijgen rode port dip. Deze combinatie zorgt voor een ware smaakbeleving, ideaal voor een luxe ontbijt of als verfijnde snack. Volg onze eenvoudige werkwijze om in een handomdraai iets bijzonders op tafel te toveren. Een recept dat zowel eenvoudig als indrukwekkend is, met ingrediënten van topkwaliteit van Henri Willig.

Bereidingswijze

- 1: Verse vijgen in partjes snijden
- 2: Croissants horizontaal open snijden en besmeren met vijgen rode port dip.
- 3: Plakken schapenkaas royaal verdelen over de croissants en aftoppen met vijgen rode port dip.
- 4: Partjes verse vijgen op de dip verdelen
- 5: Het geheel garneren met Affilla Cress en de halve croissant.

Klaar om zelf een croissant met vijgen en kaas te maken?

Met deze croissants creëer je moeiteloos een moment van pure verwenning. Voor meer inspirerende recepten en kwaliteitsproducten, neem een kijkje in onze Henri Willig webshop. Geniet van de eenvoud en elegantie in elke hap!