



Extra feestelijke luxe kaasplank



Ingrediënten

- 1 gram Henri Willig Biologische Koekaas met Groene Pesto
- 1 gram Henri Willig Belegen Geitenkaas
- 1 gram Tremendous Truffle by Martin Willig Koekaas
- 1 gram Henri Willig Kaasdip Ananas Gember
- 1 notenmix
- crackers
- vers fruit
- rauwkost
- olijven

Extra feestelijke luxe kaasplank

Op zoek naar iets speciaals voor je volgende bijeenkomst? Kies voor een extra feestelijke luxe kaasplank! Dit recept is perfect voor liefhebbers van jonge kaas en biedt voor ieder wat wils. Met een bereidingstijd van slechts 10 minuten creëer je een indrukwekkende kaasplank die gegarandeerd in de smaak valt. Geniet van de unieke smaken van onze 'Green Pesto' kaas, de rijke 'Goat Gold' belegen geitenkaas, en de onweerstaanbare 'Tremendous Truffle by Martin Willig'. Maak het geheel af met onze kaasdip ananas gember, een notenmix, en meer!

Bereidingswijze

- 1: Begin met een grote plank of schaal als basis.
- 2: Snijd de verschillende soorten kaas in blokjes van ongeveer 1,5 cm
- 3: Plaats de Green Pesto kaas, Goat Gold belegen geitenkaas, en Tremendous Truffle by Martin Willig truffelkaas strategisch op de plank
- 4: Voeg een schaalje kaasdip ananas gember toe
- 5: Vul de lege ruimtes met een mix van crackers, vers fruit, rauwkost en olijven
- 6: Voeg voor de finishing touch een handvol notenmix toe
- 7: Serveer de kaasplank op kamertemperatuur voor de beste smaakbeleving



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Stel jouw extra feestelijke kaasplank samen

Laat je creativiteit de vrije loop met deze luxe kaasplank! Experimenteer met verschillende kazen of voeg unieke bijgerechten toe voor jouw persoonlijke touch. Voor meer inspirerende variaties en topkwaliteit kazen, neem eens een kijkje in onze Henri Willig webshop. Smakelijk!

