



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Oma's hartige wentelteefjes met kaas maken



Ingrediënten

- 2 sneetjes brood
- 100 gr Honing mosterd
- 1 Henri Willig jonge koe kaas 'baby gouda'
- 1 ei
- 50 ml melk naar keuze
- 50 gram gerookte zalm
- Optioneel: Avocado en tomaat

Bereidingswijze hartige wentelteefjes met kaas

Op zoek naar een heerlijk wentelteefjes recept? Probeer eens deze hartige wentelteefjes met kaas! Dit recept is een verrassende twist op de klassieke wentelteefjes en perfect voor een brunch, lunch of als hoofdgerecht. Binnen 15 minuten tover je een smakelijk en origineel gerecht op tafel. Ontdek hoe je met een paar simpele ingrediënten - waaronder jonge kaas, brood, en ei - deze overheerlijke hartige wentelteefjes kunt maken.

Bereidingswijze

- 1: Besmeer een sneetje brood met honing-mosterd en bedek met lekker veel kaas. Top af met het tweede broodje.
- 2: Meng het ei met de melk en breng op smaak met zout en peper.
- 3: Dompel het brood in het ei-mengsel.
- 4: Verhit een koekenpan met bakspray en bak het wentelteefje goudbruin aan beide kanten.
- 5: Maak af met gerookte zalm en eventueel avocado, extra kaas en tomaat.

Klaar om zelf oma's hartige wentelteefjes met kaas te maken?

Daar heb je ze, eenvoudige en smakvolle hartige wentelteefjes met kaas. Ideaal voor elk moment van de dag. Experimenteer met jouw favoriete toppings om ze nog persoonlijker te maken. Veel plezier met het maken en genieten van dit heerlijke recept. Smakelijk eten!