



Kaaskoekjes van oude kaas



Ingrediënten

- kook(bak)ring
- 20 gram bloem
- 28 gram Henri Willig Oude Kaas

Kaaskoekjes, kaaskoekjes, kaaskoekjes – wat zijn ze heerlijk! Deze hartige lekkernijen zijn verrassend veelzijdig. Serveer ze als bijgerecht bij een aspergesoep of zet ze op tafel als snack bij een goedgevulde kaasplank. Kaaskoekjes zijn eenvoudig te combineren en altijd een succes.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180° C graden.
- 2: Rasp de Henri Willig Oude Kaas en meng deze met de bloem.
- 3: Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Zet vervolgens een kookring op het bakpapier en strooi hierin een dunne laag met het kaasmengsel. Herhaal dit drie keer. Plaats de kookring opnieuw om meerdere koekjes te maken. Zet de bakplaat in de oven en bak voor 7 minuten. Laat het hierna afkoelen.

Kan je ook jonge kaas gebruiken voor kaaskoekjes?

Jazeker, dat kan! Het resultaat kan wel net even wat anders uitpakken. Jonge kaas is namelijk milder en vochtiger dan oude kaas, waardoor de kaaskoekjes vaak wat minder knapperig worden en de smaak subtieler is. Als je de kaaskoekjes van oude kaas maakt, dan krijg je vaak toch een krokantere en vollere smaak. Gebruik je oude kaas, dan krijg je meestal een krokantere textuur en een krachtiger, rijkere smaak.

Toch liever jonge kaas?

Geen probleem! Hier een paar tips voor het beste resultaat:

- **Rasp de kaas:** Rasp de kaas zo fijn mogelijk, zodat hij goed mengt met de bloem.
- **Voeg kruiden toe:** Voeg eventueel wat extra zout en kruiden toe om de milde smaak te versterken, zoals paprikapoeder, mosterdpoeder of nootmuskaat.

Serveer- & Variatietips:

- **Mini-kaasburgertjes:** Wat dacht je van kleine kaasburgers? Gebruik twee kaaskoekjes als "brood" en vul met bijvoorbeeld een plakje komkommer, tomaat en een blokje kaas of hummus.
- **Hartig gebakje:** Beleg een grote kaaskoekjes met een mengsel van kruidenroomkaas, rucola, zongedroogde tomaat- voor een snelle, fancy hap.
- **Wijn & Bier:** Kaaskoekjes zijn heerlijk bij een glas volle rode wijn, een frisse wijn, of zelfs een stevige speciaalbiertje. Heb je



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

al eens een speciaalbiertje van Henri Willig geprobeerd?

