



Kaasplank Deluxe met mini sandwiches



Ingrediënten

- 200 gram Henri Willig Koekaas met Komijn
- 200 gram Henri Willig Biologische Koekaas Jersey
- 200 gram Henri Willig Biologische Koekaas met Chili
- 45 gram Henri Willig Koekaas met Jalapeño
- 45 milliliter Henri Willig Sweet Jalapeño Kaasdip
- 45 milliliter Henri Willig Kaasdip Ananas Gember
- 45 milliliter Henri Willig Dadel Balsamico
- 1 stokbrood
- 1 komkommer
- 500 gram snoeptomaatjes
- 1 rode paprika
- 1 oranje paprika
- 132 gram olijven

Een luxe kaasplank is perfect om samen van te genieten – geen wonder dat het zo populair is. Ideaal voor een borrel met vrienden, een romantische avond met wijn of als verfijnd voorgerecht tijdens een diner. Bovendien is een kaasplank een feestje om te zien én verrassend makkelijk om zelf te bereiden. Simpel te maken, groots om te serveren.

Bereidingswijze

- 1: Mini Sandwiches: Snij een stokbrood in dunne stukken en schaf plakken van de Henri Willig Koekaas Jalapeño. Maak de mini sandwiches klaar door een plakje stokbrood neer te leggen, gevolgd door een schijfje Jalapeño Koekaas. Leg daarna een tweede plakje stokbrood bovenop. Grill de sandwiches vervolgens in een tosti-ijzer totdat de kaas heerlijk gesmolten is. Haal de mini sandwiches uit het tosti-ijzer en leg neer op de plank.
- 2: Chili Koekaas met olijven: Snij de Chili kaas in kleine vierkante blokjes. Plaats op elk blokje een olijf en maak vast met een satéprikker. Leg vervolgens de kaaslokjes met olijven neer op de plank.
- 3: Serveer de overige kazen: Snij de Henri Willig Komijn Koekaas in middel dikke plakken. Schaf vervolgens plakken van de Henri Willig Jersey Koekaas en leg beide kazen sierlijk op de kaasplank.
- 4: Voeg snackgroente toe: Behoud de schil van de komkommer en snij tot lange sticks. Leg vervolgens ook snoeptomaatjes, een gesneden rode en gele paprika op de kaasplank.
- 5: Voeg Kaasdips toe: Open de Ananas-gember, de Dadel-Balsamico en de Sweet Jalapeño Kaasdip en zet tussen de gerechtjes op de kaasplank voor een sierlijk effect.
- 6: Plaats crackers en pico's: Voeg om het helemaal af te maken Henri Willig Pico's toe en Henri Willig Crackers met Pecorino & Truffel toe voor een mooi en feestelijk geheel.

Onze Jalapeño Kaas is een limited edition en daarom niet altijd beschikbaar.

Maar geen zorgen! Bij Henri Willig hebben we nog volop andere heerlijke kazen die perfect combineren met onze mini sandwiches. Wat dacht je bijvoorbeeld van de **Henri Willig Geitenkaas Extra Oud** voor een krachtige, rijpe smaak? Of juist de **Henri Willig Jonge Geitenkaas** voor een milde, romige touch?



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Wist je dat je een kaasplank beter 1 à 2 uur van tevoren kunt voorbereiden?

Door de kaasplank 1 à 2 uur van tevoren klaar te maken, zorg je ervoor dat de kaas alvast op kamertemperatuur kan komen. Hierdoor komen de smaken nog beter tot hun recht!

Serveer- & Variatietips:

- **Dips & Sauzen:** Combineer de kazen met heerlijke dips van Henri willig, zoals bijvoorbeeld de Sweet Jalapeno, de Ananas Gember en de Dadel Balsamico Dip.
- **Fruit:** Fruit op je kaasplank zorgt voor balans: het frisse, zoete contrast maakt de smaken van de kaas nog intenser.
- **Wijn & Bier:** Een smaakvol drankje kan niet ontbreken. Kies voor een heerlijke Chardonnay of speciaal biertje van Henri Willig.

Of je nu een ontspannen avond thuis hebt of met vrienden borrelt, een kaasplank is altijd een goede keuze. Het is snel klaar en biedt een geweldige variëteit aan smaken en combinaties.

Dit recept is in opdracht gemaakt door [Ellouisa Cooking](#).
