



De perfecte kaasplank: voor ieder wat wils



Ingrediënten

- 1 Jonge koekaas Kruiden-knoflook
- 1 Jonge koekaas Fenegriek
- 1 Oude schapenkaas
- 1 Gerookte geitenkaas
- 1 Gerookte notenmix
- 1 Zwarte peper & zeezout crackers
- 1 Biologische kaaszoutjes
- Appel in partjes
- 1 Traditionele mosterd
- 1 Peppadew mosterd

Zoek je het geheim voor de perfecte kaasplank? Zoek niet verder! Met onze 'voor ieder wat wils' kaasplank creëer je een onvergetelijke borrelervaring. Van jonge tot oude kaas, van rookkaas tot speciale variaties met kruiden en fenegriek - deze plank heeft het allemaal. Ideaal voor een gezellige avond met vrienden of familie. Want zeg nou zelf, wie houdt er nu niet van een goed samengestelde kaasplank?

Bereidingswijze

- 1: Snij de kazen in verschillende vormen. Hier hebben we gekozen voor reepjes, blokjes, puntjes en partjes.
- 2: De kruiden knoflookkaas is in reepjes gesneden. Dit gaat het beste als je de kaas eerst halveert. Vervolgens maak je plakken en maak je van deze plakken de reepjes.
- 3: De fenegriekkaas hebben we in blokjes gesneden. Hierbij hebben we er een stuk uitgesneden waar je de blokjes tussen kunt leggen. En als die blokjes op zijn, kun je er gewoon weer een nieuw stukje van afsnijden natuurlijk!
- 4: De oude schapenkaas kun je langs de zijkant in plakken snijden. doordat het stuk kaas uit een groter wiel gesneden is, krijg je zo die mooie lange puntjes kaas.
- 5: De gerookte geitenkaas is cilindervormig en door deze in de lengte door te snijden en de helften daarna ook nog een keer door te snijden krijg je lange repen die je vervolgens in kleinere partjes kunt snijden.
- 6: Verdeel de kaas over je plank, en vul hem aan met de crackers, nootjes en kaaszoutjes. Op deze plank liggen ook nog appelpartjes en hebben we 2 lekkere mosterds gekozen die goed smaken bij de kaas. De plank is klaar, tijd om te genieten!

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



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

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.