



Kaasstengels met Henri Willig Jonge Geitenkaas en HW Sweet Jalapeño Dip



Ingrediënten

- 2 takjes verse Rozemarijn
- 8 vellen Filodeeg
- 1 Henri Willig Jonge Geitenkaas
- 1 Henri Willig Sweet Jalapeño Dip

Bereidingswijze kaasstengels met jonge geitenkaas

Zin in iets nieuws en smaakvol? Probeer dan onze knapperige kaasstengels met Henri Willig Jonge Geitenkaas en Sweet Jalapeño Dip! Een eenvoudig en heerlijk recept dat perfect is voor bij de borrel of als smakelijk tussendoortje. Deze kaasstengels bevatten de frisse smaak van rozemarijn en de pittige toets van Sweet Jalapeño. Het bereiden is eenvoudig en het resultaat is gegarandeerd indrukwekkend. Met dit recept maak je in een handomdraai iets bijzonders met alledaagse ingrediënten. Laten we samen deze heerlijke kaasstengels maken!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2: Hak de Rozemarijn fijn.
- 3: Verdeel de Rozemarijn en de Henri Willig Geitenkaas in 8 portie's.
- 4: Leg een vel Filodeeg met de punt naar je toe en strooi in het midden een strook fijngehakte Rozemarijn over de gehele lengte van het deeg.
- 5: Maak naast de Rozemarijn een strook verkruidde Henri Willig Geitenkaas. Verdeel per vel een eetlepel Henri Willig Sweet Jalapeño over de Kaas.
- 6: Sla de zijken van het Filodeeg over de kaas en rol het deeg verder op tot een kaasstengel. Doe dit 8 keer.
- 7: Leg de kaasstengels naast elkaar op de bakplaat en bak ze knapperig in de oven.
- 8: Leg de kaasstengels op een schaal en serveer ze met een potje Henri Willig Sweet Jalapeño Dip.

Klaar om kaasstengels met jonge geitenkaas en sweet jalapeño dip te maken?

Klaar om je gasten te verrassen met deze unieke kaasstengels? Voor de beste kwaliteit ingrediënten, inclusief onze Henri Willig Geitenkaas en Sweet Jalapeño Dip, bezoek je onze webshop. Dit recept zal zeker een favoriet worden bij jouw volgende samenkomst. Veel bakplezier en geniet ervan!