



Leuke paas traktaties: Kaaskuikentjes



Ingrediënten

- 15 gram Henri Willig Organic Truffle
- 15 gram Henri Willig Koekaas Organic Jersey
- 12.5 gram ananas in kleine stukjes gesneden
- 62.5 gram mascarpone
- 0.25 wortel (kleine stukjes nodig ter decoratie)
- peperkorrels of maanzaad voor de oogjes

Op zoek naar een schattige en smakelijke traktatie voor pasen? Maak deze Paaskuikentjes! Ze zijn eenvoudig te bereiden en maken de Paasbrunch een feestje!

Bereidingswijze

- 1: Meng de mascarpone met de fijngehakte ananas en geraspte truffelkaas in een kom. Zet het mengsel voor minstens 2 uur afgedekt in de koelkast om stevig te laten worden.
- 2: Vul een schaaltje met geraspte Jerseykaas. Rol kleine balletjes van het mascarponemengsel en rol ze één voor één door de Jerseykaas tot ze volledig bedekt zijn.
- 3: Snij voor het snauveltje en de voetjes kleine driehoekjes uit een wortel. Druk deze voorzichtig in de onder- en voorkant van de kaaskuikentjes.
- 4: Voor de oogjes kun je zwarte peperkorrels, maanzaad of zeewier gebruiken. Let goed op dat je de peperkorrels verwijdert voordat je de kaaskuikentjes gaat eten.
- 5: Smeer een toastje in met Henri Willig cheese dip en zet het kaaskuikentje er bovenop. Serveer de pasen traktaties op een mooie schaal of houten plank.

Waarom zijn paaskuikentjes altijd geel?

Gele kuikentjes zijn hét symbool van Pasen omdat ze staan voor de lente, licht en nieuw leven. Geel is bovendien een vrolijke kleur die meteen een gevoel van warmte en zonneschijn oproept – precies wat we vieren met Pasen!

Serveer- en variatietip:

Ga je deze kaaskuikentjes samen maken met kinderen? Zet dan alles alvast klaar in bakjes en laat iedereen een eigen kuikentje maken. Vol trots zetten ze dan hun eigen lekkernij op tafel!