



Luxe kaasplank met Henri Willig familielijn kazen en zelfgemaakte peer-balsamico jam



Ingrediënten

- 1 Glorious Goat door Henri Willig
- 1 Pure Perfection door Riet Willig
- 1 Pure Gold door Wiebe Willig
- 1 Tremendous Truffle door Martin Willig
- 1 Sublime Sheep door Jacob Willig
- Geroosterde walnoten
- Olijven met rozemarijn
- Bloedsinaasappel
- Rozemarijn en zeezout crackers
- Dunne plakjes appel
- 1 Kletzenbrood
- 2 peren
- 6 eetlepels balsamicoazijn

Bereidingswijze luxe kaasplank met zelfgemaakte peer-balsamico jam

Een luxe kaasplank maken was nog nooit zo eenvoudig en smaakvol! Deze kaasplank is de absolute ster van het feest en zal indruk maken op elke gast. Met een verrukkelijke balsamico-perenjam als kers op de taart, brengen we een vleugje finesse naar je kaasavontuur. Bereid je voor op een culinair spektakel waarbij de smaken van diverse kazen, knapperige crackers, kletzenbrood, sappige bloedsinaasappels, en hartige olijven samenkomen op één prachtige plank. Zet je schrap voor de ultieme kaasplankervaring!

Bereidingswijze

- 1: Plaats de vijgen/balsamico dip om een centrale plaats van je plank
- 2: Schaaf mooie plakjes van de diverse familielijn kazen en leg deze mooi rondom de vijgen/balsamico dip.
- 3: Plaats dan de diverse kazen rondom. Het is leuk om die op verschillende manieren te versnijden, bijv. plakjes, blokjes, schuine stukjes.
- 4: Leg de crackers en het kletzenbrood bij de kazen
- 5: Snij de bloedsinaasappel in schijfjes en leg deze tussen de kazen. Doe dat ook met de kleine stukjes appel.
- 6: Verspreid de geroosterde walnoten en de olijven over je plank
- 7: Schil de peer en snijd 'm in hele kleine blokjes.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

- 8: Doe ze in een pannetje met 2 eetlepels water en laat 5-10 minuten pruttelen op hoog vuur. Blijf goed roeren! Je mag met de lepel de stukken peer een beetje kapot maken, zodat het een dikke puree wordt.
- 9: Voeg op het laatste moment de balsamicoazijn toe en laat nog 1 minuutje pruttelen.
- 10: Doe de balsamico-perenjam in een klein potje met een klein lepeltje en serveer bij je kaasplank

Klaar om een luxe kaasplank met zelfgemaakte peer-balsamico jam te maken?

Met dit recept voor balsamico-perenjam en de tips van @courgetticonfetti creëer je moeiteloos een luxueuze kaasplank die je gasten versteld zal doen staan. Voeg een vleugje elegantie toe aan je feestje en geniet van de smaakexplosie die deze combinatie van smaken te bieden heeft. Proost op de perfecte kaasplank!