



Paas borrelplank



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Combinatie van 4 kazen (Gouda, Paprika, Kruiden & Knoflook, Komijn)
- 1 Henri Willig Combinatie Kaasdips (Dadel balsamico, Vijgen rode port, Ananas gember & Abrikoos ras el hanout)
- 1 Henri Willig Kaaswafels tuinkruiden/knoflook
- 1 Henri Willig Biologisch Vijgenbrood met Amandelen
- druiven en/of ander fruit/rauwkost
- eetbare viooltjes
- salami

Pasen is een tijd van samenzijn, van frisse en soms zonnige voorjaarsdagen en tafels gevuld met de meest heerlijke hapjes en borrelplanken! Wij hebben een leuke twist bedacht op de traditionele paaseieren, namelijk... Een KAAS-ei! Het kaas-ei is hét pronkstuk van jouw paasbrunch of paasborrel.

Bereidingswijze

- 1: Snij de kaas in verschillende vormen en begin met het bouwen van het kaas-ei. Dit doe je door de stukken en plakjes kaas in overlappende laagjes in een ovale vorm te leggen, zodat het geheel lijkt op een paasei.
- 2: Vul de plank aan met crackers, zelfgemaakte bladerdeegstengels, druiven en/of ander fruit, kaaswafels, etc.
- 3: Voor de finishing touch maak je een roos van salami door plakjes om elkaar heen te vouwen. Maak het geheel af door wat eetbare viooltjes toe te voegen voor een prachtige, kleurrijke plank!

Waarom eten we eieren met Pasen?

Eieren staan symbool voor nieuw leven en vruchtbaarheid, wat perfect past bij het lentefeest Pasen. Vroeger eindigde met Pasen ook de vastentijd, waarin geen eieren werden gegeten – dus waren ze extra welkom op de paastafel!

Serveer- en variatietip:

Zorg ervoor dat je verschillende soorten kaas gebruikt, dan heb je lekker veel variatie! Snijd het in diverse vormen zoals puntjes, sticks en rol plakjes op. Zo krijg je een speels geheel.

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