



Geniet van de lente met deze kaas voor op je lente kaasplank



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Geitenkaas Lavendel
- 1 Henri Willig Biologische Groene Pesto kaas
- 1 Henri Willig Gerookte Geitenkaas
- 1 Henri Willig Sublime Sheep by Jacob Willig Schapenkaas
- 1 Henri Willig Pittige Mosterd
- 1 Henri Willig Chef's Selection Bruschetta dip
- aardbeien
- mandarijn
- radijsjes
- nectarine
- pistachenootjes
- 3 eieren
- 6 zongedroogde tomaten
- 12 olijven
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel italiaanse kruiden & snuf zout
- 80 gram geroosterde paprika
- 80 gram walnoten
- 0.5 theelepel paprikapoeder
- 0.5 theelepel komijn
- een snufje kaneel
- 30 ml olijfolie
- 20 gram granaatappelpitjes
- 1 rode biet

Lente is in de lucht en dat betekent: tijd voor een knallende lente kaasplank! Geniet van een smaakvolle selectie kazen, perfect gecombineerd met lichte, zoete en kruidige accenten. Ideaal voor een picknick, borrel in de zon of als feestelijk cadeau.

Bereidingswijze

- 1: Voor de hartige kaas muffins: Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2: Rasp 50 g gerookte geitenkaas en houd de helft hiervan apart.
- 3: Meng de andere helft van de kaas met 4 eieren, 6 zongedroogde tomaten (in stukjes), 10 olijven (in plakjes), 1 geperst teentje knoflook, 1 el Italiaanse kruiden en een snuf zout in een kom en mix goed.
- 4: Vet een muffinvorm in (voor 6 stuks)
- 5: Verdeel het beslag hierin.
- 6: Strooi de rest van de geraspte kaas over de bovenkant.
- 7: Zet ze 20 minuten in de oven.
- 8: Voor de paprika walnoot tapenade: Mix 80 g geroosterde paprika, 80 g walnoten, 1 teentje knoflook, 1/2 tl paprikapoeder, 1/2 tl komijn, een snuf kaneel, 30 ml olijfolie en 20 g granaatappelpitjes in je hakmolen tot een tapenade.
- 9: Voor de bieten-geitenkaas crème: Mix 1 rode biet en 200 g geitenkaas tot een gladde crème.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Hoeveel kaas heb ik nodig per persoon voor een kaasplank?

Voor een kaasplank als **borrelhapje** reken je ongeveer **100–150 gram kaas per persoon**.

Als de kaasplank een **hoofdgerecht of uitgebreide lunch/diner** is, houd dan **200–250 gram per persoon** aan.

Manon van [Courgetticonfetti](#) maakt graag gerechten geïnspireerd op onze heerlijke kazen.