



Zelf een kaasplank met verse vijgenjam maken



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Geitenkaas met Lavendel
- 1 Henri Willig Koekaas met Rode Chili Peppers
- 1 Henri Willig extra oude geitenkaas
- 1 Henri Willig Groene pesto kaas
- Groente, zoals gegrilde paprika en tomaatjes
- Fruit: druiven, blauwe bessen, verse en gedroogde vijgen, amandelen
- 4 verse vijgen
- 6 gedroogde vijgen
- 4 eetlepels water
- 1 eetlepel @steviala sweet & gold (of honings/maple syrup)

Bereidingswijze

Een palet vol kleur en kaas

Tip voor je kaasplank:

Snijd alle kaasjes in verschillende vormen! Zo ziet het er extra leuk uit

Kaasjes op de plank:

- Lavendel geitenkaas - prachtige kleur én hele unieke, bijzondere smaak
- Rode chili kaas - voor als je van van kaasjes met een beetje pit houdt, gemaakt met koemelk.
- Oude geitenkaas - deze oude kaas won in 2016 de prijs voor 's werelds lekkerste oude geitenkaas
- Groene pesto kaas - zacht en romig kaasje met een mooie groene kleur, ook met koemelk.

Gebruik mesjes en schaven om de kaas in de gewenste vormen te snijden.

Verdeel de kazen op de plank en garneer met groenten, fruit en noten.

Recept vijgenjam:

- Snijd de verse en gedroogde vijgen in kleine stukjes.
- Doe ze in een klein pannetje met een scheutje water en een eetlepel zoetstof (steviala, honing of maple syrup).
- Zet het vuur hoog en laat alles 5 minuten pruttelen terwijl je blijft roeren.
- Mix met je staafmixer tot een mooie gladde vijgenjam!

Serveer deze heerlijk jam bij de kazen en geniet! Met dank aan @courgetticonfetti voor deze schitterende plank en het heerlijke recept van de vijgenjam.