



Leuke paas traktaties maken: Kaaskuikentjes



Ingrediënten

- 15 gram Henri Willig Organic Truffle
- 15 gram Henri Willig 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

Bereidingswijze

Ontzettend leuk op je kaasplank en tijdens een paasbrunch: Paaskuikentjes!

Meng de mascarpone met de ananas en de truffelkaas, zet het mengsel voor minstens 2 uur afgedekt in de koelkast.

Doe de jersey kaas in een bakje. Rol van het mengsel balletjes en rol deze een voor een door de kaas.

Snij van de wortel een snavel, voetjes en maak van de peperkorrels oogjes.

Smeer een toastje in met Henri willig cheese dip en zet het kuikentje hier op. Let op verwijder de peperkorrels voor je de kaas kuikens eet. Serveren voor visite? Je kunt de ogen ook maken van sesamzaad of bijvoorbeeld stukjes gedroogd zeewier.

Dit vinden we super creatief, dank je wel @smullenmetloes!