



Paas borrelplank



Ingrediënten

- 1 Combinatie van 4 kazen (Gouda, Paprika, Kruiden+Knoflook, Komijn)
- 1 Koker kaasdips (Dadel balsamico, Vijgen rode port, Ananas gember & Abrikoos ras el hanout)
- 1 Kaaswafels tuinkruiden knoflook
- 1 Vijgenbrood
- Druiven en/of ander fruit/rauwkost
- Eetbare viooltjes
- Salami

Bereidingswijze

Geen paasei maar een KAAS-ei!

Kaaslovers opgelet, deze pasen zet jij een heus kaasei op tafel tijdens je paasbrunch of paasborrel! Ziet er gezellig uit, is superlekker en ook nog eens zo gedaan.

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. Verder is het lekker om er crackers bij te serveren, wat stokbrood, eigengemaakte bladerdeegstengels, wat druiven en lekkere dips erbij te serveren. Maak het geheel af met de salami-roos en wat eetbare viooltjes.

Op deze plank:

Paprika kaas

Goudse kaas

Kruiden knoflook kaas

Komijnkaas

Vijgenbrood

Kaaswafels tuinkruiden knoflook

4 verschillende kaasdips

Salami

Druiven

Bladerdeeg stengels

(Stok)brood



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Dank je wel voor het delen van deze heerlijke en prachtige plank @borrelsenbites Marcella!
