



Pittig kaasplankje



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Chili kaas
- 1 Henri Willig Groene Pesto Kaas
- 1 Henri Willig Gerookte Koekaas met Jalapeño
- 1 Henri Willig Geitenkaas met Truffel
- 1 Kaasdip Chef's selection Jalapeño
- 50 gr. Serrano Ham
- 1 Stokbrood
- 80 gr. pitloze witte druiven
- 80 gr. honingtomaatjes (andere kleine tomaatjes kunnen ook)
- 1 potje Taggia olijven
- 1 teen knoflook
- 2 plakken bladerdeeg
- 1 handje walnoten
- Een eetlepel sesamzaadjes
- Arachideolie

Bereidingswijze

Een lekkere pikante kaasplank!

- Snijd het stokbrood in hele dunne plakjes. Meng 3 eetlepels arachideolie met de geraspte teen knoflook, voeg wat zout toe. Smeer hier de plakjes stokbrood mee in en bak krokant in de oven. Ga uit van ongeveer 6 minuten per kant onder de grill. Het kan ook op hetelucht op 200 graden. Maar let op want ze kunnen snel verbranden.
- Snijd ondertussen de kaas in reepjes en blokjes en maak de kaasplank mooi op.
- Neem een plakje serranoham en een plakje geitenkaas met truffel doe dit op het broodje.
- Rasp wat van de rode chili kaas, snij 10 Taggia olijven fijn en meng met elkaar.
- Snijd de bladerdeegplakken in 4 gelijke strengen.
- Strooi hier het kaas-olijf mengsel op en bestrooi met de sesamzaadjes.
- Bak op 200 graden voor 10 a 15 minuten in de oven.
- garneer met de tomaatjes, druiven en overige olijven

En geniet van deze heerlijke snack, een spicy kaasplank!

Evelien van @gezelligerecepten, bedankt voor deze mooie en bovenal smakelijke kaasplank!