



Heerlijke kaasplank met diverse Henri Willig kazen



Ingrediënten

- 1 Cow cheese extra old – een krachtige oude koe kaas.
- 1 Goat young – een jonge geitenkaas, zacht van smaak.
- 1 Pure gold – een belegen koe kaas speciaal geselecteerd door Wiebe Willig.
- 1 Cow cheese red pesto – een jonge koe kaas met rode pesto.
- 1 Kaas dip vijgen Rode Port
- 1 Kletzen toast

Bereidingswijze

Smakelijke kaasplank met diverse Henri Willig kazen en fruit, lekker veel variatie.

Bereiding:

- Schaaf met een kaasschaaf dunne plakjes van de belegen koe kaas en leg deze mooi uitgewaaierd op de plank.
- Plaats dan de overige kazen ook op de plank, verdeel deze op verschillende plaatsen op de plank.

Het is leuk om de kazen op diverse manieren te versnijden. Denk hierbij aan bijv. reepjes, blokjes, schuine stukjes.

- Leg de kletzen toast op de plank.
- Plaats de dip op de plank
- Snij de sinaasappel in schijfjes en leg deze tussen de kazen. Doe dat ook met de stukjes appel.

Het eindresultaat is een gevarieerde kaasplank als snack of bij de borrel

Met dank aan @_foodplaces_ voor de foto's van deze smakelijke kaasplank!