



De perfecte kaasplank: voor ieder wat wils



Ingrediënten

- 1 Jonge koekaas Kruiden-knoflook
- 1 Jonge koekaas Fenegriek
- 1 Oude schapenkaas
- 1 Gerookte geitenkaas
- 1 Gerookte notenmix
- 1 Zwarte peper & zeezout crackers
- 1 Biologische kaaszoutjes
- Appel in partjes
- 1 Traditionele mosterd
- 1 Peppadew mosterd

Bereidingswijze

Een borrelplank met flink wat variatie!

Op deze plank hebben we namelijk jonge, oude en gerookte kaas gebruikt, en dat van zowel koemelk, schapenmelk als geitenmelk.

Snij de kazen in verschillende vormen. Hier hebben we gekozen voor reepjes, blokjes, puntjes en partjes.

De kruiden knoflookkaas is in reepjes gesneden. Dit gaat het beste als je de kaas eerst halveert. Vervolgens maak je plakken en maak je van deze plakken de reepjes.

De fenegriekkaas hebben we in blokjes gesneden. Hierbij hebben we er een stuk uitgesneden waar je de blokjes tussen kunt leggen. En als die blokjes op zijn, kun je er gewoon weer een nieuw stukje van afsnijden natuurlijk!

De oude schapenkaas kun je langs de zijkant in plakken snijden. doordat het stuk kaas uit een groter wiel gesneden is, krijg je zo die mooie lange puntjes kaas.

De gerookte geitenkaas is cilindervormig en door deze in de lengte door te snijden en de helften daarna ook nog een keer door te snijden krijg je lange repen die je vervolgens in kleinere partjes kunt snijden.

Verdeel de kaas over je plank, en vul hem aan met de crackers, nootjes en kaaszoutjes. Op deze plank liggen ook nog appelpartjes en hebben we 2 lekkere mosterds gekozen die goed smaken bij de kaas.

De plank is klaar, tijd om te genieten!