



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Luxe kaasplank met Henri Willig familielijn kazen en zelfgemaakte peer-balsamico jam



Ingrediënten

- 1 Glorious Goat door Henri Willig
- 1 Pure Perfection door Riet Willig
- 1 Pure Gold door Wiebe Willig
- 1 Tremendous Truffle door Martin Willig
- 1 Sublime Sheep door Jacob Willig
- Geroosterde walnoten
- Olijven met rozemarijn
- Bloedsinaasappel
- Rozemarijn en zeezout crackers
- Dunne plakjes appel
- 1 Kletzenbrood
- 2 peren
- 6 eetlepels balsamicoazijn

Bereidingswijze

Deze kaasplank is de ster van de show!

Bereidingswijze:

1. Plaats de vijgen/balsamico dip om een centrale plaats van je plank
2. Schaaf mooie plakjes van de diverse familielijn kazen en leg deze mooi rondom de vijgen/balsamico dip.
3. Plaats dan de diverse kazen rondom. Het is leuk om die op verschillende manieren te versnijden, bijv. plakjes, blokjes, schuine stukjes.
4. Leg de crackers en het kletzenbrood bij de kazen
5. Snij de bloedsinaasappel in schijfjes en leg deze tussen de kazen. Doe dat ook met de kleine stukjes appel.
6. Verspreid de geroosterde walnoten en de olijven over je plank

Recept ?

1. Schil de peer en snijd 'm in hele kleine blokjes.
2. Doe ze in een pannetje met 2 eetlepels water en laat 5-10 minuten pruttelen op hoog vuur. Blijf goed roeren! Je mag met de lepel de stukken peer een beetje kapot maken, zodat het



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

een dikke puree wordt.

3. Voeg op het laatste moment de balsamicoazijn toe en laat nog 1 minuutje pruttelen.
4. Doe de balsamico-perenjam in een klein potje met een klein lepeltje en serveer bij je kaasplank

Met dank aan @courgetticonfetti voor de prachtige plank en het recept voor de jam.