



Kaas in de kijker

Gorgonzola

Deze volle Italiaanse blauwader wordt gemaakt van rauwe koemelk en rijpt op stro. De smaak is niet heel sterk, maar wel heerlijk romig. In tegenstelling tot de Gorgonzola Piccante die 6 maanden nodig heeft, rijpt deze maar 3 maanden waardoor hij zacht en smeerbaar is en vaak wordt gebruikt bij de bereiding van soepen, sauzen of andere gerechten. Oorspronkelijk werd de kaas geproduceerd in het gelijknamige dorpje in de buurt van Milaan, maar tegenwoordig ook in de regio's Como, Pavia en Novara. Het verhaal gaat dat er naast een herberg in Milaan een boer, genaamd Piermarco Bergamo, de kaas heeft ontwikkeld.

Gorgonzola Dolce is zo zacht dat je hem met een lepel kunt eten. Zo wordt hij ook vaak geserveerd. Aan snijden hoeft je niet te denken: de kaas 'loopt' weg voordat je de kans krijgt.

Gorgonzola Dolce is een populaire dessertkaas, met een bijpassende wijn, maar daar blijft het niet bij. Eet hem als voorafje, gebruik hem voor een onvergetelijke pastasaus of smelt hem - met mate - op een pizza. En dan hebben we het nog niet over gegrilde vijgen met Gorgonzola of spinazie uit de oven met Gorgonzola.



WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!

Recept van de maand!

Ovenschotel kip, spinazie en Weydelijner

Ingrediënten (4 personen)

- 150 gram Weydelijner
- 500 gram kipfilet
- 700 gram aardappelen
- 450 gram verse spinazie
- 200 gram kastanjechampignons
- 250 gram crème fraîche
- 1 rode ui
- paprikapoeder, peper en zout
- Olie of boter om te bakken



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de kipfilet in blokjes. Rasp de Weydelijner kaas. Snijd de champignons in plakjes en snijd de rode ui in stukjes. Kook de aardappels in een pan met water beetgaar (ca. 11 minuten).

Snijd vervolgens de aardappels in plakjes. Verhit de olie of boter in een pan en bak de kip goudbruin. Strooi peper, zout en paprikapoeder over de kipfilet. Als de kip gaar is, voeg de champignons en ui toe. Voeg beetje bij beetje de spinazie toe aan de kip, champignons en ui en laat de spinazie slinken.

Voeg de aardappelplakjes toe. Voeg vervolgens crème fraîche toe aan het mengsel en roer door. Doe alles in een ovenschaal. Bestrooi het mengsel met Weydelijner kaas. Bak de ovenschotel op 200 graden, totdat de kaas gesmolten is (ca. 20 minuten).

Eet smakelijk!



www.kaasathome.nl



U kunt bij
mij pinnen!

Kaas@Home
by Gert den Hartog
Apollostraat 19

3371 XB Hardinxveld-Giessendam

Tel: (0184) 61 88 61

Mob: (0653) 310 668

Email: info@kaasathome.nl

Website: www.kaasathome.nl

IBAN: NL83RABO0143220128

0117





Kaasassortiment

Hieronder vindt u een selectie uit mijn kaasassortiment:



Weydeland
48+ kaas



Oudelands Boeren
Boerenkaas



Mèkkerstee
Geitenkaas Bio



Villa Nella
Italiaans



Villa Truffo
Truffelkaas



Weydelijner
35+ kaas



Old Weydeland
Echt oud!



Biostee
Bio koekaas



Villa Picato
Lekker pikant!



Tynjetaler
Ietwat zoete boer



Twight
20+ kaas



Chevretta
Geitenkaas



Jerseyhoeve
Jerseykaas Bio



Villa Verde
Pestokaas



Villa Ortica
Boerenkaas met brandnetel



Kaasassortiment

Roombrie



Blauwader kaas



Emmentaler



Cantal



Reggiano



Walnoten Kaas



& geraspte kaas

Overig assortiment



Smeuïge (room)boter en olie

Roomboter gez./ongez. Bertolli
Becel Zeeuwsmeisje
Remia Alpro soja
Croma Olijfolie
Bleuband Balsamico olie



Diverse soorten vrije uitloop eieren
Scharrel L/XL Groen gilde/bio



Kipproducten

Biologisch scharrelfilet Kiprollade
Kipburger Kalkoenfilet
Kipfilet Kalkoendijen
Kippenpoot (incl. dij) Lever
Kipkarbonade Cordenbleu
Kipdrumsticks Kipsaté
Kipsticks



Diverse versgebrande noten en meer:
Chocolade pinda's/rozijnen/aardbeien/
brokken/ pindarotsjes

Cashewnoten Pinda's
Katjan pedis Pistache
Studentenhaver Nougat
soja cookies Truffels
Luxe notenmelange Fujimix
Suikerpinda's Bakedmix
Walnoten Kaasvlinders/
-stengels

Dagen dat ik niet bij u langskom

Vakantie: Ma 9 t/m vrij 13 januari
Biddag: Wo 8 maart vanaf 17:00
Witte do: Do 13 april vanaf 20:00
Goede vrijdag: Vrijdag 14 april
Paasmaandag: Maandag 17 april
Koningsdag: Donderdag 27 april
Hemelvaart: Do 25 en vrij 26 mei
Pinksteren: Ma 5 juni

Voor actuele dagen: www.kaasathome.nl

Op zoek naar een lekker cadeau?

Verras vrienden, relaties of familie met een smakelijk cadeau. Ik maak complete geschenkpakketen voor u klaar. Vanaf €15,00 per pakket.

Spaart u al mee met het spaarprogramma?

Vraag een persoonlijke klantenkaart aan. Voor elke euro die u besteedt ontvangt u 1 Weydeland-kaaspunt. Hiermee kunt u sparen voor Boska kaasgereedschap, korting of de leukste spellen!

Proef en bestel de lekkerste kazen by Gert den Hartog!

