



Smeuige (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, handw.bonbons
Cashewnoten
Katjan pedis
Studentenhaver
soja cookies
Luxe notenmelange
Suikerpinda's
Walnoten
Pinda's

Nougat
Truffels
Fujimix
Bakedmix
Kaasvlinders/
-stengels
Pistache



Quasadilla's Lekker & Gezond met Weydelijner!

Ingrediënten

wraps
100g Weydelijner
2 plakjes kalkoenham
paar plakjes augurk
of jalapeño pepers
1 bosui
olie



Bereidingswijze

Verhit de grill (of een grillpan). Snijd de kalkoenham door de helft en de bosui in ringen. Bedek de tortilla wrap aan 1 kant met het plakje ham. Verdeel de plakjes jalapeño pepers of augurken, Weydelijner 35+ (in plakje of geraspt) en bosui ringetjes eroverheen. Vouw dan de wrap dubbel. Til deze voorzichtig op en bestrijk eventueel beide kanten lichtjes met olie voordat je het in de koekenpan of grill legt. Als de Weydelijner kaas begint te smelten draai je de wrap om en bak je de andere kant langzaam bruin. Keer de wrap/quasadilla met behulp van een spatel of deksel om. Haal de quesadilla uit de pan of grill en leg het op een bord. Snijd hem schuin door de helft of in vier punten.

Eet smakelijk!



Kaas@Home by Gert den Hartog
Apollostraat 19
3371 XB

Hardinxveld-Giessendam
Tel: 0184 61 88 61
Mob: 06 53 310 668
Email: info@kaasathome.nl
Website: www.kaasathome.nl
IBAN: NL83RABO0143220128





De lekkerste melk geeft de lekkerste kaas

Waarom is Weydeland kaas zo bijzonder?

- De koeien grazen zoveel mogelijk buiten.
- Van deze melk wordt op de traditionele manier kaas gemaakt. Zo wordt de wrongel met de hand geroerd en gestremd.
- De boeren krijgen een eerlijke prijs voor hun melk en kunnen hun koeien hierdoor een goed leven geven en blij koeien geven de lekkerste melk!
- De kazen worden op natuurlijke wijze gerijpt in een kaaspakhuis met een constante temperatuur en luchtvochtigheid. De kazen krijgen hier alle liefde en zorg om de romige smaak te ontwikkelen.

Dagen dat ik niet bij u langskom

Biddag	Wo 14 maart (va 17u)
Witte donderdag	Do 29 maart (va 20u)
Goede vrijdag	Vr 30 maart
Paasmaandag	Ma 2 april
Koningsdag	Vr 27 april
Hemelvaart	Do 10 / vr 11 mei
Pinksteren	Ma 21 mei
Zomervak	Ma 30 juli t/m di 14 aug

Voor actuele dagen: www.kaasathome.nl

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!

kaas at home

Hollandse
kaas



Weydeland



Weydelijner



Twight



Oudelandse
Boeren



Old Weydeland



Chevretta



Mekkerstee



Biostee



Jerseyhoeve



Villa Nella



Villa Picanto



Villa Verde



Villa Truffo



Villa Jardin



Villa Ortica

....Vraag naar meer!



Britenlandse
kaas



Roquefort



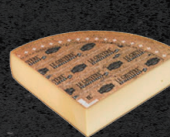
Passendale



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Gorgonzola



Emmentaler



Pecorino



Comté



Saint Agur

.....& nog meer!

kaas at home