

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

Voor de Paasbrunch Lekker met Oudelandse Boeren Kaas

Ingrediënten

* 4 plakjes bacon. * 1/3 kopje melk. * 4 licht geklopte eieren * zout, peper * 1 rode paprika, in kleine stukjes gesneden * 1 blikje croissantdeeg * 300 gram Oudelandse Boeren Smaakvol Belegen * koriander. * salsa saus

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 190 graden. Bak ondertussen de bacon in 4 min gaar. Meng in een kom 1/3 kopje melk, eieren, zout en peper met een garde tot een glad mengsel en meng er daarna nog de paprika door heen. Giet nu dit eimengsel in een koekenpan en duw het onder het bakken naar de rand, maar ga er niet te veel met een spatel door heen. (5 a 6 min). Rol nu het deeg uit en leg het deeg in een stervorm. De kortste zijde van het deeg moet naar de binnenkant wijzen en een beetje overlappen. Leg op ieder plakje croissantdeeg een plakje bacon. Strooi 1/3 van de kaas over het croissantdeeg en leg hierop het eimengsel. Leg dan de punten van de ster richting het midden. Het mengsel zie je dan tussen het deeg doorkomen. Besprenkel het deeg dan nog met een beetje melk en bestrooi het daarna met de rest van de kaas. Bak het geheel in 20 tot 25 minuten goudbruin. En smullen maar!

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

www.kaasathome.nl

Hele Fijne
Paasdagen
gewenst!

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



kaas at home



kaas at home

Paas tip!

Hardgekookte eieren, mayonaise, mosterd, knoflookpoeder, zout, een wortel en olijven. Dat heb je nodig om deze schattige kuiken eitjes te maken! Meng het eigeel van de eieren met de mayonaise, mosterd, knoflookpoeder en klein beetje zout. Doe dit mengsel in de eiwit helften en maak af met kleine stukjes zwarte olijf en wortel (als oogjes en snavelkje).

Dagen dat ik niet bij u langskom

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
Trouwerij Ricardo & Rianne Vrij 14 sep

Voor actuele dagen: www.kaasathome.nl

1803

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!

kaas at home

Hollandse
kaas

Britenlandse
kaas

Weydeland

Weydelijner

Twight

Oudelandse
Boeren

Old Weydeland

Chevretta

Mèkkerstee

Biostee

Jerseyhoeve

Villa Nella

Villa Picanto

Villa Verde

Villa Truffo

Villa Jardin

Villa Ortica

....Vraag naar meer!



Roquefort

Passendale

Brie de Meaux

Manchego

Gruyère

Roche Baron

Roombrie

Gorgonzola

Emmentaler

Pecorino

Comté

Saint Agur

.....& nog meer!

kaas at home