

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

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

Spitskoolstamppot Met Weydeland 35+ Mosterd

voor 10 personen:

- 800 gr aardappelen
- 600 gr spitskool
- 3 el roomboter
- 50ml warme melk
- 2 el crème fraîche
- 2 bosuitjes
- 150 gr Weydeland 35+ Mosterd
- 2 rode uien
- 4 braadworsten
- 100ml rode wijn
- 1 el bloem
- 2 el water
- zout & peper

Schil de aardappelen en halveer ze. Doe ze in een pan met water, voeg zout toe. Kook ze in 20 min gaar. Snijd de spitskool in reepjes. Verwarm één el boter in een pan. Bak de spitskool kort aan, zodat deze slinkt. Breng op smaak met zout en peper. Snijd voor de rode wijn-jus de ui in halve ringen. Verwarm de roomboter in een koekenpan en bak hierin de worsten goudbruin. Leg ze aan de zijkant van de pan en bak de uien lichtbruin in het midden van de pan. Voeg de rode wijn toe en breng aan de kook. Maak van het water en de bloem een papje, gebruik dit om de jus in te dikken. Voeg zout en peper toe naar smaak. Giet de aardappelen af als ze gaar zijn en stamp ze met een stamper. Voeg de rest van de roomboter en de warme melk toe. Stamp het geheel goed door elkaar. Voeg zout, peper en spitskool toe en meng goed. Snijd de kaas in blokjes en de bosuitjes in ringen, hou een beetje apart voor de garnering. Meng ook deze door de stamppot. Schep de stamppot op de borden, leg er een braadworst op en lepel de jus erover. Garneer met extra blokjes kaas en ringetjes bosui.

www.kaasathome.nl



**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

kaas at home



kaas at home

Dagen dat ik niet bij u langskom

Biddag	Wo 13 mrt (vanaf 17:00)
Witte donderdag	Do 18 apr (vanaf 20:00)
Goede Vrijdag	Vr 19 apr
Paasmaandag	Ma 22 apr
Koningsdag	Za 27 apr
Hemelvaart	Do 30 mei t/m vr 31 mei
Pinksteren	Ma 10 jun



Op zoek naar een lekker cadeau of een smakelijk Cadeaupakket?

Verras vrienden, relaties of familie met een smakelijk cadeau of een uitgebreid Cadeaupakket!

Ik maak complete geschenkpakketen voor u klaar. Al vanaf €15,00 per pakket.



Weydeland 48+



Weydeland 35+



Weydeland 20+



Oudelandse Boeren



Old Weydeland



Chevretta



Mekkerstee



Biostee



Jerseyhoeve



Villa Nella



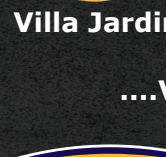
Villa Picanto



Villa Verde



Villa Truffo



Villa Jardin



Villa Ortica

....Vraag naar meer!



Roquefort



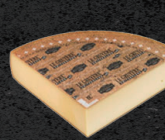
Passendale



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Gorgonzola



Emmentaler



Pecorino



Cantal



Valdeon

.....& nog meer!

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!

