

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/ -stengels
Walnoten	Pistache
Pinda's	

Ontbijtbagel Met Jerseykaas

Boodschappen voor 4 pers.:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| - 8 plakken dikke bakbacon | - 1 el citroensap |
| - 4 bagels | - 8 cherrytomaatjes |
| - 150 g Jerseyhoeve | - 4 kleine eieren |
| Extra Belegen | - tuinkers |
| - 2 avocado's | - zout en peper naar smaak |

Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit een pan met een klein beetje olie op het vuur. Bak hierin de plakken bacon om en om bruin en krokant. Halveer de bagels en leg de onderkanten op een met bakpapier beklede bakplaat. Schaaf de kaas in plakken en beleg de bagels ruim hiermee. Leg de plakken bacon erop. Halveer de avocado's en verwijder de pit en schil. Prak de avocado's grof en meng met de citroensap. Beleg elke bagel met een flinke lepel avocadopuree. Snijd de cherrytomaatjes in kwartjes en verdeel ook deze over de bagels. Leg de bovenste helften van de bagels erop en druk goed aan. Breek de eitjes in een kleine maatbeker en schenk voorzichtig in het gat van de bagel. Waarschijnlijk is er te veel eiwit voor het gat. Bak de bagels in het midden van de oven 15 min. tot het ei gestold is. Maak af met zout, versgemalen peper en tuinkers.

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**

Dagen dat ik niet bij u langskom

Hemelvaart	Do 30 mei t/m vr 31 mei
Pinksteren	Ma 10 jun
Zomervakantie	Ma 5 aug t/m Di 20 aug
Herfstvakantie	ma 21 en di 22 oktober
Dankdag	woe 6-nov vanaf 17:00
Kerstavond	di 24-dec vanaf 18:30
Kerst	woe 25-dec t/m vrij 27-dec
Oudjaarsdag	di 31-dec

KAAS IN DE KIJKER

Oudelandse Boerderij Graskaas

Graskaas van de boerderij.
Gemaakt van melk van de koeien
die het eerste lentegras grazen!
Bijzonder romig van smaak.



Graskaas

NU VERKRIJGBAAR!

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!

kaas at home



Hollandse
Kaas



....Vraag naar meer!

1905

Weydeland
— VAN DE KAASBOER DIE JE KENT —



Britenlandse
Kaas



.....& nog meer!

kaas at home