



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



Stoere Cheeseburger Met Oudelandse Boerenkaas

Boodschappen voor 4 pers.:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 500 g rundergehakt | - 2 kropjes baby romaine |
| - 1 tl paprikapoeder | sla |
| - 1 tl komijn | - 2 tomaten |
| - 1 el mosterd | - 1 pot augurken |
| - 1 ei | - mayonaise |
| - 4 el paneermeel | - BBQ saus |
| - 200 g Oudelandse Boeren Belegen | - zout en peper |
| - 4 hamburgerbroodjes | |

Meng het gehakt met de kruiden, mosterd, ei en paneermeel. Breng op smaak met zout en peper. Kneed het gehakt goed door. Snijd de kaas in plakken. Houd 50 gram achter voor op de burgers. Verdeel het gehakt in vieren en pak ieder schijfje kaas in met gehakt, druk goed aan. Maak er een mooie, ronde, platte burger van. Bak de burgers in 7 minuten aan beide kanten bruin en gaar. Verdeel de kaas over de burgers en laat nog even smelten in de pan. Snijd de broodjes open, verdeel de slablaadjes over de onderste helften van de broodjes. Leg de burgers op de sla. Snijd de tomaat en augurk in plakjes. Verdeel over de burgers. Maak af met mayonaise en bbq saus naar wens.

Tip!

Serveer de cheeseburger op een stoere houten snijplank!

1907



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

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 en do 26-dec
 Oudjaarsdag di 31-dec
 Nieuwjaarsdag woe 1-jan
 Vakantie ma 13-jan t/m vrij 17-jan

Ik wens u een heel fijne
 vakantie toe!

Vakantieplannen?

laat

Gratis
 JE KAAS VACUMEREN

Dan kan die
 zo mee de
 koffer in!

WhatsApp: Klein berichtje,
 groot plezier!

kaas at home

Hollandse
 kaas



Weydeland 48+



Weydeland 35+



Weydeland 20+



Oudelandse
 Boeren



Oude Tolbrug



Chevretta



Mekkerstee



Biostee



Jerseyhoeve



Villa Nella



Villa Picanto



Villa Verde



Villa Truffo



Villa Jardin



Villa Ortica

....Vraag naar meer!

1907



Britenlandse
 kaas



Roquefort



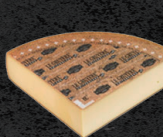
Passendale



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Gorgonzola



Emmentaler



Pecorino



Cantal



Valdeon

.....& nog meer!

kaas at home