

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

Chevretta Geitenkaasfondue

Met regenboogwortel en asperges

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

fondue voor 4 personen:

- 350 ml witte wijn
- 1 tl venkelzaad
- 600 g Chevretta Jong Belegen
- 1 el maizena
- 2 el honing
- 1 bakje dragon
- voor erbij
- 150 g groene asperges
- 1 kg regenboogwortel
- 3 peren
- 1 ongesneden desembrood
- 150 g walnoten

Bereidingswijze:

Snijd de regenboogwortels over de lengte in vieren. Blancheer ze samen met de asperges in 5 minuten gaar. Snijd de peren in partjes. Besprenkel met wat citroensap voor het kleurbehoud. Snijd het desembrood in blokjes. Doe 300 ml van de wijn in een pannetje met het venkelzaad en breng tegen de kook aan. Voeg handje voor handje al roerende de Chevretta Geitenkaas toe en blijf roeren tot deze helemaal is opgelost. Laat het mengsel niet koken. Roer de maizena met de rest van de wijn tot een glad papje. Giet de honing bij de fondue en roer goed door. Laat de fondue op laag vuur wat binden. Doe de fondue in een fonduepan en houd warm op een rechaud, bestrooi met de blaadjes dragon. Serveer met de groenten, partjes peer, walnoten en brood.

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



1908



kaas at home

kaas at home

Dagen dat ik niet bij u langskom

Herfstvak. ma 21 en di 22 oktober
 Dankdag woe 6 nov vanaf 17:00
 Kerstavond ma 24 dec vanaf 18:30
 1e & 2e Kerstdag woe 25 dec en do 26 dec
 Oudejaarsdag di 31 dec
 Nieuwjaarsdag woe 1 jan
 Vakantie ma 13 jan t/m vrij 17 jan
 Biddag woe 11 mrt vanaf 17:00

voor alle actuele dagen: www.kaasathome.nl

Kaas in de kijker:



Le Brin d'Affinois

Deze gewassen korstkaas is een echte specialiteit uit Normandië, ontstaan in de jaren '80 op "Fromagerie Guilloteau" en op traditionele wijze bereid. De kaas is gemaakt van volle koemelk en heeft een smaakvolle, witte korst. Door de zachte en romige smaak smaakt deze kaas heerlijk op vers brood of als dessertkaas.



Oudelandse Boeren



Old Weydeland



Chevetta



Mèkkerstee



Biostee



Jerseyhoeve



Villa Nella



Villa Picanto



Villa Verde



Villa Truffo



Villa Jardin



Villa Ortica



Roquefort



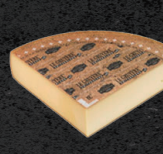
Passendale



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Gorgonzola



Emmentaler



Pecorino



Cantal



Valdeon

....Vraag naar meer!

.....& nog meer!

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!



1908

