

Smeuïge (room)boter en olie

Roomboter gez./ongez. Zeeuwsmeisje
Becel Alpro soja
Croma Olijfolie
Bleuband Balsamico olie
Bertolli

Diverse soorten vrije uitloop eieren

Scharrel L/XL Biologisch

Worst

Lever-, gekookte-, paarden- en grillworst

Kipproducten

Kipburger Kiprollade
Kipfilet Kalkoenfilet
Kippenpoot (incl. dij) Kalkoendijen
Kipkarbonade Cordenbleu
Kipdrumsticks Kipsaté
Kipsticks

Diverse versgebrande noten en meer:

Chocolade: pinda's, -rozijnen, - aardbeien,
- brokken, - pindarotsjes, handw.bonbons
Cashewnoten Nougat
Katjan pedis Fujimix
Studentenhaver Bakedmix
soja cookies Kaasvlinders/
Luxe notenmelange -stengels/-bollen
Suikerpinda's Gem. zoutjes
Walnoten Pistache
Pinda's

Pasta Ovenschotel

Met Weydeland Extra Belegen en pesto

Pasta voor 4 personen:

300 g penne	150 g Weydeland Extra Belegen
1 aubergine	3 el groene pesto
1 courgette	125 g crème fraîche
1 ui	100 g cherrytomaatjes
2 teentjes knoflook	basilicum
400 g kipdijfilet	zout, peper
2 el olijfolie	

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Snijd de courgette en de aubergine over de lengte in kwarten en snijd de kwarten vervolgens in plakjes. Snipper de ui en de knoflook en snijd de kip in blokjes van 2 bij 2 cm. Verwarm de olijfolie in een hapjespan op het vuur. Fruit hierin de ui en knoflook in twee minuten glazig. Voeg vervolgens de kip toe en bak in 5 minuten goudbruin en gaar, bak tenslotte de aubergine en courgette nog 3-4 minuten mee. Voeg zout en peper naar smaak toe. Rasp de Weydeland Extra Belegen kaas. Roer de crème fraîche en de pesto en de helft van de kaas door het kip en groente mengsel. Giet de pasta af en roer ook deze door het mengsel. Zorg ervoor dat alle pasta bedekt is met een laagje saus. Doe de pasta in een ovenschaal en verdeel de rest van de kaas erover. Halveer de cherrytomaatjes en verdeel ook deze over de ovenschotel. Bak de ovenschotel 20 minuten in de voorverwarmde oven, tot de kaas goudbruin en de tomaatjes mooi gebakken zijn. Garneer de ovenschotel met verse blaadjes basilicum.

1910



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
Btw-id: NL001142122B65



Dagen dat ik niet bij u langskom

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
 Vader-Zoon wknd ma 2 mrt
 Biddag woe 11 mrt vanaf 17:00

voor alle actuele dagen: www.kaasathome.nl

Kaas in de kijker:



Gruyère Kaltbach

Gruyère Kaltbach is een heerlijke kaas, afkomstig uit Zwitserland. Deze kaas is gemaakt van volle koemelk. In de Zwitserse gastronomie is hij een vast gegeven. Gruyère Kaltbach raffineert eerst gedurende 3 maanden in de kaasmakerij en daarna nog eens minstens 9 maanden in de grotten van Kaltbach!

Alleen de allerbeste Gruyères kennen het genoeg om te mogen rijpen in de Kaltbach grot. Na minstens twaalf maanden bereiken ze hun hoogtepunt: het zuivel heeft dan een romig karakter en de smaak is intens, diep en robuust.

In de grotten van Kaltbach kan de smaak zich ten volle ontwikkelen en zo krijgt de kaas zijn typische nasmaak en het prachtige, glanzende patina dat zorgt voor de smakelijke verschijning...

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!

kaas at home



Weydeland 48+ Weydeland 35+ Weydeland 20+



Villa Truffo Villa Jardin Villa Ortica

....Vraag naar meer!



Pecorino Cantal Valdeon

.....& nog meer!

1910



kaas at home