

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

Pastinaaksoep Met Weydeland Jong Belegen

Smeuïge (room)boter en olie

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

Diverse soorten eieren

Scharrel L/XL Biologisch

Worst

Lever-, gekookte-, paarden- en grillworst

Kipproducten

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

Diverse versgebrande noten en meer:

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

Boodschappen (4 pers.)

1 ui	150 g Weydeland kaas 48+
2 teentjes knoflook	Jong Belegen
10 g tijm	4 el tapenade tricolore
500 g pastinaken	snufje
2 el olijfolie	zout en peper
500 ml groentebouillon	

Bereidingswijze

Snipper de ui en de knoflook en ris de blaadjes tijm van de takjes. Schil de pastinaken en snijd ze in blokjes van 2 bij 2 cm. Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui en de knoflook aan op middelhoog vuur. Voeg na 2 minuten 2/3e van de tijm en de blokjes pastinaak toe. Bak het geheel zo'n 6 minuten, tot de pastinaak bruin kleurt aan de randjes.

Voeg de groentebouillon toe, roer goed door en laat 15 minuten koken. Rasp ondertussen de kaas. Gebruik een staafmixer om de soep tot een romige massa te pureren. Voeg 100 gram van de kaas toe en zout en peper naar smaak.

Schep de soep in vier kommen, strooi in iedere kom een beetje extra kaas en de rest van de tijmblaadjes. Schep ten slotte in ieder kom een eetlepel tapenade. Serveer de soep met ciabatta brood.

Eetsmakelijk!

2009

Weydeland
— VAN DE KAASBOER DIE JE KENT —

Kaas@Home by Gert den Hartog
Apollostraat 19 - 3371 XB
Hardinxveld-Giessendam
Mob: 0653 310 668
Email: info@kaasathome.nl
Website: www.kaasathome.nl
IBAN: NL83RABO0143220128
Btw-nr: NL001142122B65



kaas at home

kaas at home

Dagen dat ik niet bij u langskom

Herfstvakantie	ma 19 okt t/m di 20 okt
Dankdag	woe 4 nov vanaf 16:30 uur
Kerstavond	do 24 dec vanaf 18:30 uur
1e Kerstdag	vrij 25 dec
Oudjaarsdag	do 31 dec
Nieuwjaarsdag	vrij 1 jan
Vakantie	ma 11 jan t/m vrij 15 jan
Vader-Zoon wknd	ma 1 maart
Biddag	woe 10 mrt vanaf 16:30 uur

voor alle actuele dagen: www.kaasathome.nl

Kaas in de kijker:

Weydeland®



100%
Weidemelk

Gemaakt van 100% weidemelk. De koeien grazen gemiddeld 180 dagen minstens 6 uur per dag buiten.



Premium
kwaliteit

Onovertroffen smeuïg en bijzonder zacht van smaak. Dat is Weydeland. Gemaakt van de beste Noord-Hollandse koemelk.



Zorgvuldig
gerijpt

Voor het rijpen van de kaas nemen we de tijd. In het pakhuys van Treur Kaas weten ze hoe. Zo ontstaat de perfecte smaak.



Ambachtelijk bereid
in Noord-Holland

Weydeland kaas wordt gemaakt door de groenste kaasmakerij van de wereld: CONO Kaasmakers in de Middenbeemster.



Met Liefde voor koe,
mens en land

De koeien lopen zoveel mogelijk buiten, de boeren krijgen een eerlijke prijs en de kaas wordt gemaakt op een duurzame manier.



Traditioneel
recept

Bereid volgens de receptuur van echte kaaskenners met de verse melk van Hollandse koeien als basis ingrediënt.



kaas at home



Weydeland 48+ Weydeland 35+ Weydeland 20+



Weydeland 48+ Erfgoed Stelling
Flink



MRIJ



Oudelandse
Boeren



Oude Tolbrug



Chevretta



Mèkkerstee



Biostee



Jerseyhoeve



Ambachtelijke kruidenkaas



....Vraag naar meer!



Buitenlandse
kaas



Roquefort



Passendale



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Gorgonzola



Emmentaler



Pecorino



Parmesan
Reggiano



Valdeon

.....& nog meer!

2009



WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!