

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

Frisse Salade Met Chevretta Geitenkaas

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/ -stengels/-bollen
Katjan pedis	Gem. zoutjes

Boodschappen (4 pers.)

50 g hazelnoten	75 g rucola
1 el balsamico azijn	1 rode ui
1 tl honing	4 vijgen
2 el extra vierge olijfolie	100 g Chevretta Geitenkaas
1 blik linzen (400 g)	2 takjes dragon
75 g snijbiet bladeren	Snufje zout en peper

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Verdeel de hazelnoten over een bakplaat en rooster ze in 10 minuten mooi goudbruin (blijf ze wel in de gaten houden). Laat afkoelen op een bord. Roer de balsamico azijn los met de honing. Voeg zout en peper naar smaak toe en giët al kloppend met een vork of garde de olie er langzaam bij.

Laat de linzen uitlekken op een zeef en spoel ze schoon. Meng ze met de snijbiet, rucola en de balsamico-vinaigrette. Leg de linzen en sla op een grote schaal. Snijd de rode ui in dunne halve ringen en de vijgen in zes partjes. Verdeel de rode ui en vijgen met de hazelnoten over de schaal. Schaaf mooie dunne plakken Chevretta geitenkaas over de salade en garneer met blaadjes dragon.

Eet smakelijk!

2104

Weydeland
— VAN DE KAASBOER DIE JE KENT —

www.kaasathome.nl

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

Hemelvaart	do 13 mei & vrij 14 mei
Pinksteren	ma 24 mei
Zomervakantie	ma 26 juli t/m di 10 aug
Herfstvakantie	ma 18 okt & di 19 okt
Dankdag	woe 3 nov vanaf 17:00uur
Kerstavond	vrij 24 dec vanaf 18:30
1e Kerstdag	zat 25 dec
Oudjaarsdag	vrij 31 dec

voor alle actuele dagen: www.kaasathome.nl

Kaas in de kijker: Tynjetaler Gatenkaas

De Tynjetaler is een heerlijke Friese gatenkaas. De Tynjetaler is romig en ietsje zoet, met een knipoog naar de Zwitserse Alpen. Deze jong belegen gatenkaas heeft een licht pittige nasmaak. Heerlijk voor op brood, bij de borrel of als fondue!



Weydeland 48+ Weydeland 35+ Weydeland 20+



Weydeland 48+ Erfgoed Stelling Flink



MRIJ



Oudelandse Boeren



Oude Tolbrug



Chevretta



Mèkkerstee



Biostee



Jerseyhoeve



Ambachtelijke kruidenkazen



Roquefort



Val-Dieu



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Gorgonzola



Emmentaler



Pecorino



Parmesan Reggiano



Valdeon

....Vraag naar meer!

.....& nog meer!