

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

Paprika- Tomatensoep Met Weydeland Graskaas

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.)

400 g cherrytomaatjes	
4 rode paprika's	1000 ml groentebouillon
1 el olijfolie	200 g geraspte kaas
2 el oregano	Snufje zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Bekleed je bakplaat met een velletje bakpapier. Maak de paprika's schoon en snijd deze vervolgens in grove stukken. Snijd de cherrytomaatjes door de helft. Verdeel de tomaatjes en de paprika over de bakplaat. Besprenkel dit met olijfolie en strooi er een snufje zout en oregano overheen.

Bak dit in circa 20 minuten in het midden van de oven.

Verwarm de groentebouillon. Voeg vervolgens de geroosterde paprika en tomaat toe en pureer met een staafmixer. Strooi er geraspte kaas doorheen (houd over voor garnering).

Serveer de soep in kommen en maak af met nog wat geraspte kaas bovenop naar smaak.

Eet smakelijk!

2105



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

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
Nieuwjaarsdag	zat 1 jan

voor alle actuele dagen: www.kaasathome.nl

Kaas in de kijker: Graskaas *Verkrijgbaar vanaf 19 mei!*

De koeien mogen, na een lange winter op stal, weer naar buiten om van het eerste lentegras te grazen. Van de melk die ze geven wordt graskaas gemaakt. Het verse gras zit boordevol goede voedingsstoffen en het geeft de melk van de koeien een mildere smaak. De kaas wordt hierdoor bijzonder zacht en romig van smaak.



Weydeland 48+ Weydeland 35+ Weydeland 20+



Weydeland 48+ Flink Erfgoed Stelling



Oudelandse Boeren Oude Tolbrug Chevretta



Mèkkerstee Biostee Jerseyhoeve



Ambachtelijke kruidenkazen

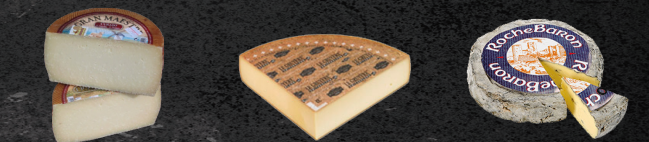
....Vraag naar meer!



Buitenlandse kaas



Roquefort Val-Dieu Brie de Meaux



Manchego Gruyère Roche Baron



Roombrie Gorgonzola Emmentaler



Pecorino Parmesan Reggiano Valdeon

.....& nog meer!

2105



kaas at home

kaas at home

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!