

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

Kaasfondue

Met Villa Nella & Weydeland 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.)

500 gram Villa Nella	Ideeën voor dippers
500 gram Weydeland Belegen	Stokbrood/nachochips
3 dl droge witte wijn	Ananas/tomaatjes
1 el maïzena & zwarte peper	Broccoli/bloemkool
1 teen knoflook	Krieltjes

Bereidingswijze

Wrijf de fonduepan in met een half teentje knoflook.
Rasp de kaas of maak er kleine blokjes van.
Giet de wijn en de kaas in de fonduepan zonder deze
te laten koken.

Verhoog dan geleidelijk de temperatuur terwijl u
goed blijft roeren zodat de kaas niet gaat klonteren.
Wanneer het geheel mooi egaal is voegt u een papje
van witte wijn en maïzena toe.

Breng de fondue op smaak met peper.

Snijd onderwijl het brood in blokjes.

Smullen maar!

Plaats de kaasfondue op een rechaud. Prik een dip naar
keuze aan een vork en trek deze door de gesmolten
kaas.

Roer de fondue hierbij af en toe om, zodat de kaas
niet aan de bodem gaat kleven.

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

22 01



kaas at home

Dagen dat ik niet bij u langskom

Biddag	woe 9 maart vanaf 17:00 uur
Vader-zoon weekend	ma 14 maart t/m di 15 maart
Witte donderdag	do 14 april vanaf 19:30 uur
Goede vrijdag	vrij 15 april
Pasen	ma 18 april t/m di 19 april
Koningsdag	woe 27 april
Hemelvaart	do 26 mei t/m vrij 27 mei
Pinksteren	ma 6 juni t/m vrij 10 juni

voor alle actuele dagen: www.kaasathome.nl

Kaas in de kijker: Mèkkertaler Geitengatenkaas

Een unieke gatenkaas gemaakt van biologische geitenmelk. Circa 8 weken gerijpt en bijzonder romig en ietwat zoet van smaak. Bereid door de kaasmakers van zorgboerderij De Mèkkerstee in Ouddorp.

**VERKOZEN TOT HET
BESTE BIO PRODUCT
VAN HET JAAR!**

Biologisch
product
van het jaar

VERKIEZING
2022

kaas at home

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!

Hollandse kaas



Weydeland 48+ Weydeland 35+ Weydeland 20+



Weydeland 48+
Flink



Erfgoed Stelling



Oudelandse
Boeren



Oude Tolbrug



Chevretta



Mekkerstee



Ambachtelijke kruidenkazen



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!

22 01



kaas at home