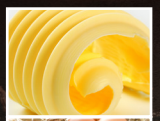
Producten Overig



Smeuïge (room)boter en olie

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

Diverse soorten eieren

Scharrel L/XL
Biologisch

Worst

Lever-, gekookte-, paarden- en grillworst

Kipproducten

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

Diverse versgebrande noten en meer:

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

Overheerlijk Recept

Kaaspannekoekjes
met zalm en dille

Voor 12 pannenkoekjes:

- 4 eieren
- 50 ml olijfolie
- 300 ml volle melk
- 450 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 tl baking soda
- snuf zout en peper
- 100 gram weydeland 48+ Belegen
- 1 el boter
- 200 gram gerookte zalm
- 125 gram Crème fraîche
- 1 tl verse dille

Bereidingswijze:

Breek de eieren in een kom en klop ze samen met de olijfolie, volle melk en karnemelk op. Voeg het zelfrijzende bakmeel, de baking soda en het snufje zout toe en klop het geheel tot een klontvrij beslag. Rasp de Weydeland Belegen kaas grof en spatel de geraspte kaas door het pannenkoekbeslag.

Smelt de boter in een koekenpan en bak 12 pannenkoekjes van het beslag. Stapel de kaaspannenkoekjes op en verdeel de gerookte zalm en de crème fraîche er overheen.

Eet smakelijk!

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

Dagen dat ik niet bij u langskom

Herfstvakantie	ma 24 okt t/m vrij 28 okt
Dankdag	Woe 2 nov vanaf 17:00 uur
Kerst	Maandag 26 dec
Vakantie	Ma 9 t/m vrij 13 jan
Vader-Zoonweekend	Ma 13 & di 14 Maart
Biddag	Woe 8 mrt vanaf 17:00 uur
Witte donderdag	Do 6 april vanaf 20:00 uur
Goede vrijdag	Vrijdag 7 april

Voor alle actuele dagen: www.kaasathome.nl

Kaas in de kijker:

Weydeland 48+ Belegen

Met je vertrouwde stukje Weydeland kaas. Stevige, romige kaas met een volle smaak. 4 maanden lang heeft deze kaas gerijpt om deze optimale smaak te ontwikkelen. Heerlijk voor op de boterham!

WhatsApp: Klein berichtje, groot plezier!

kaas at home

Hollandse kaas

Weydeland 48+ | Weydeland 35+ | Weydeland 20+

Weydeland 48+ Flinck

Erfgoed Stelling

Oudelandse Boeren

Oude Tolbrug

Chevretta

Mekkerstee

Ambachtelijke kruidenkazen

Ambachtelijke kruidenkazen

....Vraag naar meer!

22 10

Weydeland — VAN DE KAASBOER DIE JE KENT

Buitenlandse kaas

Roquefort

Val-Dieu

Brie de Meaux

Manchego

Gruyère

Roche Baron

Roombrie

Gorgonzola

Emmentaler

Pecorino

Parmesan Reggiano

Saint Agur

.....& nog meer!

kaas at home