

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

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	Fujimix
Pistache	Soja cookies
Walnoten/Pecannoten	Bakedround
Luxe notenmelange	Mooncracks
Studentenhaver	Kaasvlinders/ -stengels/-bollen
Suikerpinda's	Gem. zoutjes
Katjan pedis	

Starrolletjes met Villa Nutmix

Voor 16 rolletjes

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| - halve komkommer | - 75 gr frambozenjam |
| - 150 gr Villa Nutmix | - 75 gr walnoten |
| - 16 stevige blaadjes sla | - 20 gr tuinkers |
| - 100 gr wortel julienne | |

Een heerlijk borrelhapje met Villa Nutmix, walnoten en frambozenjam. Gezond en lekker borrelen!

Bereidingswijze:

- Snijd de komkommer in dunne reepjes van ongeveer 5 cm lang. Snijd de Villa Nutmix kaas in platte blokjes.
- Haal de blaadjes sla los en was en droog ze.
- Leg de blaadjes sla naast elkaar op een serveerschaal. Verdeel de komkommer en wortel julienne erover en leg de blokjes kaas erop. Lepel op elk blokje kaas een half theelepeltje frambozenjam.
- Hak de walnoten grof. Bestrooi de hapjes met de walnoten en tuinkers.

Eet smakelijk!

23 04

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

Koningsdag do 27 apr
 Hemelvaart do 18 mei t/m 19 vr mei
 Pinkstervakantie ma 29 mei t/m vr 2 juni
 Zomervakantie ma 31 juli t/m di 15 aug
 Herfstvakantie ma 16 okt t/m vr 20 okt
 Dankdag woe 1 nov vanaf 15.45 uur
 1e & 2e Kerstdag ma 25 dec en 26 dec
 Nieuwjaarsdag ma 1 jan

voor alle actuele dagen: www.kaasathome.nl

Kaas in de kijker:

Weydeland®

Jong Belegen

Noord-Hollandse kwaliteitskaas. Op ambachtelijke wijze bereid van dagverse volle melk en circa 8 weken zorgvuldig gerijpt. Heerlijk romig van smaak!

Lekker op
z'n hollands
genieten!

kaas at home

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!

Hollandse
kaas



Weydeland 48+ Weydeland 35+ Weydeland 20+



Weydeland 48+
Rijck



Erfgoed Stelling



Oudelandse
Boeren



Oude Tolbrug



Chevretta



Mekkerstee



Ambachtelijke kruidenkazen



Ambachtelijke kruidenkazen



....Vraag naar meer!

23 04



Buitenlandse
kaas



Le Brin



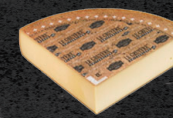
Val-Dieu



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Kernhem



Emmentaler



Pecorino



Parmesan
Reggiano



Saint Agur

.....& nog meer!

kaas at home