



Kaasvlinders zelf maken met bladerdeeg



Ingrediënten

- 1 Fenegriek kaas
- 1 Rode Pesto kaas
- 1 Jonge geitenkaas
- 1 Oude schapenkaas
- 1 Belegen koe kaas 'cow gold' voor de kaasvlinders
- 1 pakje Knapperige kaaskoekjes
- 1 pakje Zwarte Peper & Zeezout Crackers
- 1 Vijgenbrood
- Rauwkost en fruit naar keuze
- 1 bakje Groentechips
- 1 bakje Ongezouten notenmix 'melange royaal'
- Zelfgemaakte kaasvlinders (recept in omschrijving)

Bereidingswijze

Wij hebben deze plank voor Moederdag gemaakt. Zij verdienen eigenlijk elke dag wel zo'n lekkere plank! Wees lekker creatief en snij verschillende kazen in verschillende vormen. Denk aan blokjes, puntjes, reepjes enzovoort. Verdeel alle benodigdheden op de plank en geef hier vooral een eigen draai aan.

De kaasvlinders hebben wij gemaakt op basis van een recept van Cees Holtkamp en wij hebben onze eigen kaas hiervoor gebruikt.

Ingrediënten:

6 plakken roomboter bladerdeeg

40 gram roomboter

100 gram geraspte Henri Willig Cow Gold belegen koekaas

Zout

Witte peper

Kerrie

Bereidingswijze:

Neem 6 ontdooide plakken roomboter bladerdeeg en leg deze op elkaar. Rol dit uit tot een plak van ongeveer 30x40 cm

Maak daarna de crème. Doe 40 gram roomboter en 100 gram geraspte belegen koe kaas samen in een kom en mix dit tot een romige massa. Zorg ervoor dat de kaas en boter niet koud zijn, anders mengt het niet mooi samen.

Als dit is gelukt breng je het op smaak met zout, witte peper en kerrie.

Verdeel de kaascrème over het bladerdeeg maar laat over de lange zijde een rand vrij, anders zit daar een dubbele hoeveelheid crème. Vouw het bladerdeeg naar binnen toe. Doe dit vanaf beide kanten in 2 stappen. Vouw dus eerst een strook van ongeveer 7 cm naar binnen aan beide kanten. En herhaal dit hierna nog een keer tot de beide zijdes bij elkaar komen.

Smeer dan een zijde in met ei en vouw de delen op elkaar.

Leg het deeg nu even 1-2 uur in de koelkast om op te stijven, zodat je straks makkelijk en scherp kunt snijden.

Haal het deeg uit de koelkast, snij dunne reepjes van 2-4 mm en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Je kunt ongeveer 50-60 kaasvlinders maken met dit recept.

Is de bakplaat gevuld? Bak de vlinders dan af in 20 minuten op 170 °C



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Laat ze even afkoelen en serveer deze mooie vlinders op de kaasplank.

