

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

Speciaal voor
Koningsdag!

Oranje kaasballen

Lekker met Weydeland Kaas

Ingrediënten

- 300 gram geraspte Weydeland Belegen
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 eieren
- 25 gram bloem
- Zonnebloemolie om in te frituren

Bereidingswijze

Klop de 2 eitjes los met een garde samen met het bakpoeder. Voeg de Weydeland Belegen kaas toe. Meng het goed door elkaar en doe daarna de bloem erbij. Er zal dan een stevig mengsel ontstaan. Doe wat bloem op je handen en een bordje, zodat het mengsel niet blijft plakken. Maak balletjes van het kaasmengsel. Verhit de olie in een frituurpan (of een pan met een dikke bodem). Bak de balletjes in ongeveer 4 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken en serveer ze warm.

Smeuige (room)boter en olie

Roomboter gez./ongez.	Bertolli
Becel	Zeeuwsmeisje
Remia	Alpro soja
Croma	Olijfolie
Bleuband	Balsamico olie

Diverse soorten vrije uitloop eieren

Scharrel L/XL	Groen gilde/bio
---------------	-----------------

Kipproducten

Biologisch scharrelfilet	Kiprollade
Kipburger	Kalkoenfilet
Kipfilet	Kalkoendijen
Kippenpoot (incl. dij)	Lever
Kipkarbonade	Cordenbleu
Kipdrumsticks	Kipsaté
Kipsticks	

Diverse versgebrande noten en meer:

Chocolade: pinda's, -rozijnen, - aardbeien, - brokken, - pindarotsjes, handw.bonbons	
Cashewnoten	
Katjan pedis	Nougat
Studentenhaver	Truffels
soja cookies	Fujimix
Luxe notenmelange	Bakedmix
Suikerpinda's	Kaasvlinders/
Walnoten	-stengels
Pinda's	Pistache



Kaas@Home by Gert den Hartog
Apollostraat 19

3371 XB

Hardinxveld-Giessendam

Tel: 0184 61 88 61

Mob: 06 53 310 668

Email: info@kaasathome.nl

Website: www.kaasathome.nl

IBAN: NL83RABO0143220128



Kings Plateau

LE BRIN

Een zacht romig kaasje uit de Savoie. De kaas is soepel en heeft een zoet 6 hoekig kaasje met een golvend rode wit bestoven korst.

BRIE FLEUR DE PRE

Grote ronde platte zachte Franse brie met witte schimmelkorst. Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk.

ROCHE BARON

Een opvallend romige kaas met een natuurlijke korst van zuivere eetbare as. Onder de korst bevindt zich een zacht, romig en licht zuivel met blauwaders.

Dagen dat ik niet bij u langskom

Koningsdag	Vr 27 april
Hemelvaart	Do 10 / vr 11 mei
Pinksteren	Ma 21 mei
Zomervak	Ma 30 juli t/m di 14 aug
Trouwerij van Ricardo&Rianne	Vrij 14 sep
Herfstvak	Ma 22 en di 23 okt
Dankdag	Wo 7 nov (vanaf 17:00)

Voor actuele dagen: www.kaasathome.nl

1803

WhatsApp: Klein berichtje, groot plezier!



Hollandse kaas



Weydeland



Weydelijner



Twight



Oudelandse Boeren



Old Weydeland



Chevretta



Mekkerstee



Biostee



Jerseyhoeve



Villa Nella



Villa Picanto



Villa Verde



Villa Truffo



Villa Jardin



Villa Ortica



Britse kaas



Roquefort



Passendale



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Gorgonzola



Emmentaler



Pecorino



Comté



Saint Agur

....Vraag naar meer!

.....& nog meer!

