

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

Kaascroissant

Met bladerdeeg en Weydeland 48+ Oud
Voor een overheerlijk paasontbijt!

Smeuïge (room)boter en olie

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

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

Ingrediënten voor 6 personen:

- 200 gr Weydeland 48+ Oud
- 1 rol vers bladerdeeg (uit het koelschap)
- 1 losgeklopt ei

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Schaaf 150 gr van de Weydeland 48+ Oud kaas in plakken en rasp de rest. Snijd het bladerdeeg over de breedte in drie gelijke stukken, en snijd de stukken schuin doormidden. Maak een inkeping van 5 cm aan de korte kant van de driehoeken. Beleg de driehoeken met de plakken kaas en rol ze op tot croissants. Leg de croissants op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk ze met het losgeklopte ei en strooi de geraspte kaas erover. Bak de croissants in 20-25 min goudbruin en gaar.

Eet smakelijk!

Variatie Tip!

Ook lekker; rol een plak ontbijtspek mee in de croissants voor kaas/bacon croissantjes.

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



2003



kaas at home

kaas at home

Dagen dat ik niet bij u langskom

Witte Donderdag do 9 apr vanaf 19:30
 Goede Vrijdag vrij 10 apr
 Paas Maandag ma 13 apr
 Koningsdag ma 27 apr
 Bevrijdingsdag di 5 mei
 Hemelvaart do 21 mei t/m vrij 22 mei
 Pinksteren ma 1 juni
 Zomervakantie ma 27 juli t/m di 11 aug
 Herfstvakantie ma 19 okt t/m di 20 okt

voor alle actuele dagen: www.kaasathome.nl

Kaas in de kijker:

Mèkkerstee Biologische Geitenkaas

De kaas van de Mèkkerstee is heel bijzonder. Deze geitenkaas is biologisch van aard, vol van smaak en puur natuur! Op zorgboerderij De Mèkkerstee in Ouddorp graast een geitenkudde die dagelijks zo'n 3 liter verse geitenmelk geven. De melk wordt op ambachtelijke wijze verwerkt tot geitenkaas, in dit proces wordt geen zout toegevoegd of gebruik gemaakt van conserveringsmiddelen.

Een voordeel van geitenkaas is dat deze lichter verteerbaar is dan kaas gemaakt van koemelk en geitenkaas bevat veel vitamine A. Ook voor mensen met koemelkallergie is geitenkaas een uitkomst.



kaas at home



Hollandse kaas

Weydeland 48+ Weydeland 35+ Weydeland 20+



Oudelandse
Boeren



Oude Tolbrug



Chevretta



Mèkkerstee



Biostee



Jerseyhoeve



Villa Nella



Villa Picanto



Villa Verde



Villa Truffo



Villa Jardin



Villa Ortica



Buitenlandse kaas



Roquefort



Passendale



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Gorgonzola



Emmentaler



Pecorino



Cantal



Valdeon

....Vraag naar meer!

.....& nog meer!

2003



kaas at home

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!