

## Producten Overig

### Smeuige (room)boter en olie

Roomboter gez./ongez.  
Becel  
Croma  
Bertolli  
Olfjolie

### 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 (incl. saus)
Kipsticks	
Kipkarbonade	

### Diverse versgebrande noten en meer:

Chocolade: pinda's, -rozijnen, -blaadjes,  
- pindarotsjes, handw.bonbons  
Pinda's Nougat  
Cashewnoten  
Gemengde noten Fujimix  
Pistache Soja cookies  
Walnoten/Pecannoten Bakedround  
Luxe notenmelange Mooncracks  
Studentenhaver  
Suikerpinda's  
Katjan pedis

Kaasvlinders/  
-stengels  
Gem. zoutjes  
Bolletjes

## Overheerlijk Recept

# Fransse Uiensoep Met Erfgoed Stelling 606

### Boodschappen

- |                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| - 1 kg uien                     | - 1tl anijszaad         |
| - 2 venkelknollen               | - 2 el bloem            |
| - 4 knoflooktenen               | - 1,5 l groentebouillon |
| - 1el roomboter                 | - 1 stokbrood           |
| - 150 gram Erfgoed Stelling 606 | - 10 gram bieslook      |
| - 2 el olijfolie                | - zout en peper         |

### Bereidingswijze

Halveer de uien en venkelknollen. Verwijder ook het hart van de venkelknollen. Snijd alles in dunne reepjes en hak de knoflook fijn.

Verhit de boter en olie in een grote soeppan. Voeg de knoflook en anijszaad toe en fruit kort aan. Voeg de ui en venkel toe en bak op middelhoog vuur tot de groenten beginnen te karamelliseren. Roer af en toe. Dit duurt ongeveer 30 minuten.

Verwarm de oven voor op de grillstand. Snijd het stokbrood in dunne plakjes en rasp de Weydeland Oud. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat en verdeel twee derde van de kaas erover. Bak ze in 10 minuten onder de grill goudbruin en krokant.

Schep de bloem door het ui-venkel mengsel en bak 3 minuten mee. Blus af met de groentebouillon. Breng op smaak met zout en peper en laat nog 10 minuten doorkoken.

Schep voor het serveren de soep in ovenvaste kommen. Leg in iedere kom 2 stokbroodjes en bestrooi met extra kaas. Zet de kommen nog 5 minuten in de oven om te gratineren. Hak de bieslook fijn en strooi over de soep.

Eet smakelijk!

25 01



Recycle mee!  
Lever je elastiekjes, eierdoosjes  
en (koel-)tasjes weer in!



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**

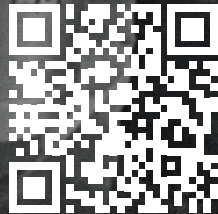
Vader & Zoon wkd ma 10 & di 11 mrt  
 Biddag wo 12 mrt vanaf 15:45 uur  
 Witte donderdag do 17 april vanaf 20:00 uur  
 Goede Vrijdag vr 18 april  
 Paasvakantie ma 21 t/m vr 25 april  
 Hemelvaart do 29 t/m vr 30 mei  
 Pinkstervakantie ma 9 t/m vr 13 juni  
 Zomervakantie ma 4 t/m vr 22 augustus

voor alle actuele dagen: [www.kaasathome.nl](http://www.kaasathome.nl)

# Erfgoed Stelling Proef het ambacht!

De Erfgoed Stelling kaas wordt op ambachtelijke wijze op de boerderij gemaakt. Bereid door boeren met passie voor kaas. Verfijnd van smaak en verkrijgbaar in diverse leeftijden.

Scan de QR-code en ontdek de kaasmakers



## Hollandse kaas



Weydeland 48+ Weydeland 35+ Weydeland 20+



Weydeland 48+ Rijk



Erfgoed Stelling



Oudelandse Boeren



Oude Tolbrug



Chevretta



Mekkerstee



Ambachtelijke kruidenkazen



Ambachtelijke kruidenkazen



## Buitenlandse kaas



Roquefort



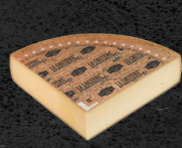
Passendale



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Baskeriu



Emmentaler



Pecorino Romano



Parmesan Reggiano



St. Agur

....Vraag naar meer!

.....& nog meer!