

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

Lekker voor Pasen Mexicaanse Kaasompouce

Boodschappen

- 100 gram Weydeand Flinck
- 1 Jalapeño peper
- 1 Avocado
- 10 gram Koriander
- 150 gram Roomkaas
- 1 klein blikje mais
- 1 Limoen
- 2 gerookte paprika's

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Rasp de Weydeland kaas met een fijne rasp. Verdeel de kaas in een dun laagje over een met bakpapier bekleedde bakplaat.

Bak de kaas in 10-15 minuten knapperig en goudbruin in de oven. Houd de kaas goed in de gaten. Sommige ovens gaan sneller dan anderen.

Schep ondertussen de avocado en de roomkaas in de beker van een staafmixer. Breng op smaak met de limoensap en wat peper en zout, en pureer tot een gladde crème.

Hak de jalapeño en koriander fijn en roer erdoorheen. Houd wat koriander apart voor de garnering.

Haal de gebakken kaas uit de oven en snijd gelijk in rechthoeken, want het breekt als het afkoelt.

Laat de mais uitlekken en snijd de paprika in reepjes.

Leg de helft van de kaascroutons op een schaal of op bordjes. Doe de crème in een spuitzak (of gebruik een ziplock zakje) en spuit wat van de crème op de kaascroutons.

Verdeel de mais en paprika erover en dek af met de tweede helft van de kaascroutons. Bestrooi met de rest van de koriander.

Disfrute de su comida!

25 02



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

Weydeland
— VAN DE KAASBOER DIE JE KENT —

kaas at home