

Producten
Overig

Overheerlijk
Recept

Frans Uiensoep Met Weydeland 48+ Oud

Boodschappen

- 1 kg uien
- 2 venkelknollen
- 4 knoflooktenen
- 1 el roomboter
- 150 gram Weydeland 48+ Oud
- 2 el olijfolie
- 1 tl anijszaad
- 2 el bloem
- 1,5 l groentebouillon
- 1 stokbrood
- 10 gram bieslook
- 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 ovensafe 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!

26 05



Smeuïge (room)boter en olie

Roomboter gez./ongez.
Becel
Croma
Olijfolie

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	Kaasvlinders/ -stengels
	Gem. zoutjes
	Bolletjes



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

Herfstvakantie ma 19 t/m vr 23 oktober
 Dankdag wo 4 nov vanaf 16:00 uur
 Kerstavond do 24 dec vanaf 18:30 uur
 Kerst vr 25 december
 Oudjaarsdag do 31 december
 Nieuwjaarsdag vr 1 januari
 Wintervakantie ma 11 t/m vr 15 januari
 Biddag wo 10 mrt vanaf 16:00 uur

voor alle actuele dagen: www-kaasathome.nl

Kaas in de kijker: Weydeland 48+ Flinck

Ambachtelijke oude kaas van premium kwaliteit. Bereid door de beste kaasmakers. Bijzonder rijk van smaak en met een mooi klein kristalletje!



Weydeland 48+ Weydeland 35+ Weydeland 20+



Weydeland 48+ Flinck Erfgoed Stelling Oudelandse Boeren



Chevretta Mekkerstee



Ambachtelijke kruidenkazen



Ambachtelijke kruidenkazen

....Vraag naar meer!



Kernhem



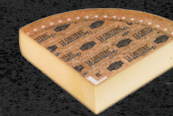
Passendale



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Baskeriu



Emmentaler



Pecorino Romano



Parmesan Reggiano



St. Agur

.....& nog meer!

26 05



WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!