



Kaas dessert van Henri Willig



Ingrediënten

- 1 Gouda jong
- 1 Geitenkaas belegen
- 1 Gouda oud
- 1 Schapenkaas jong
- 1 Geitenkaas extra oud
- Dunne toast
- 1 Dadel basamico dip of Appelstroop
- Walnoten en hazelnoten

Bereidingswijze

Een kaasplank als nagerecht, maar dan met Hollandse kaas!

Een super makkelijk recept. Snij de verschillende kazen in mooie plakjes of reepjes en leg ze op het bord. Belangrijk is de volgorde van de kazen. Start met mild en eindig met de krachtigste kazen.

Op deze borden is de volgorde als volgt:

- Jonge gouda, een zachte romige koekaas
- Jonge schapenkaas, ook zacht maar dan met de bijzondere delicate smaak van schapenmelk
- Belegen geitenkaas, rijk en vol van smaak. Bekroond als beste harde geitenkaas ter wereld
- Oude koekaas, een lekker pikante koekaas
- Extra oude geitenkaas, een hele diepe en volle smaak, brokkelige geitenkaas.

Leg deze plakken of reepjes netjes naast elkaar op het bord en voeg een lepeltje van de dip of stroop toe aan het bord.

Leg ook een paar stukjes van de cracker erbij en een handje noten. Deze eet je bijvoorbeeld tussen de verschillende kazen door. Ze kunnen de smaakpapillen neutraliseren zodat je iedere kaassoort goed proeft.

En dat was het al! Kortom, een super makkelijk nagerecht maar toch heel mooi en smaakvol.