

Sandwich met Lutjewinkel1916 Verfijnd & Romig

met citroenmayonaise, avocado & crispy chili oil

 2 PERSONEN  10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 250 g Lutjewinkel1916 Verfijnd & Romig
- 6 sneetjes volkoren desembrood
- 3 el citroenmayonaise
- ½ rijpe avocado, in dunne plakjes
- crispy chili oil, naar smaak

EXTRA NODIG:

- tosti-ijzer of grillpan en prikkers

BEREIDINGSWIJZE:

1. Rooster de sneetjes brood en laat kort afkoelen.
2. Besmeer elk sneetje met citroenmayonaise.
3. Beleg 4 sneetjes met royaal geschaafde plakken kaas en avocado. Besprenkel met crispy chili oil.
4. Stapel in lagen van twee en sluit af met een onbelegd sneetje.
5. Halveer diagonaal en steek er prikkers in voor extra stevigheid.



Flatbread met Lutjewinkel1916 Zacht & Romig

met mortadella, tomaat & verse pesto

 2 PERSONEN  5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 250 g Lutjewinkel1916 Zacht & Romig
- 2 flatbreads
- 2 el verse pesto
- 4 plakken mortadella
- 1 tomaat, in dunne plakjes
- handje verse basilicumblaadjes

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de flatbreads volgens de verpakking.
2. Besmeer de binnenkant met pesto.
3. Beleg met royaal geschaafde plakken kaas, mortadella, tomaat en verse basilicum.
4. Vouw dicht en serveer lauwwarm of op kamertemperatuur.



Panini Skylger Rijp en Vol & ossenworst

met augurk, honing-mosterd & bieslook-crème fraîche

 2 PERSONEN  5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Skylger Rijp en Vol
- 2 panini's
- 150 g ossenworst
- 4 plakken augurk
- 2 el honing-mosterd
- 100 g crème fraîche
- 1 el bieslook, fijngesneden
- zout & peper

BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet het tosti-ijzer aan en snijd de panini's open.
2. Besmeer de binnenkant met honingmosterd en beleg royaal met plakken Skylger, ossenworst en augurk.
3. Toast de panini's tot de kaas gesmolten is.
4. Meng intussen de crème fraîche met de bieslook, peper en zout.
5. Serveer de warme panini's met een flinke lepel bieslookroom.

SERVEERTIP: Heerlijk met een glas fris vruchtensap of een zachte witte wijn.



Salade met geitenbrie bospaddenstoel & gegrilde kaki

met hazelnoot, truffelparels & sinaasappel-rozemarijn dressing

 2 PERSONEN  15 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 250 g geitenbrie bospaddenstoel
- 1 rijpe kaki
- 2 el hazelnoten, geroosterd en grof gehakt
- 100 g gemengde sla
- sinaasappel-rozemarijndressing
- 2 el truffelparels
- zout & peper

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd de brie in plakken en zet apart.
2. Halveer de kaki, verwijder de kroon en snijd in parten.
3. Grill de parten aan beide zijden in een droge grillpan tot ze streepjes hebben. Laat afkoelen en bestrooi met zout en peper.
4. Verdeel de sla over twee kommen en leg de brie en kaki erop.
5. Besprenkel met dressing en garneer met de hazelnoten en truffelparels.

SERVEERTIP: Een glas Pinot Grigio maakt deze salade helemaal af.



Bagel met boerenkaas Juweel Belegen & gerookte kip

met zongedroogde tomaat en basilicum



2 PERSONEN



10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 150 g boerenkaas Juweel Belegen
- 2 sesam bagels, afgebakken
- 100 g gerookte kipreepjes
- enkele semi-zongedroogde tomaten
- 1 el semi-zongedroogde tomatenolie
- paar blaadjes verse basilicum

BEREIDINGSWIJZE:

1. Halveer de bagels en bestrijk met wat olie van de zongedroogde tomaten.
2. Rooster ze 2 minuten op de snijkant in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn. Laat kort afkoelen.
3. Beleg rijkelijk met plakken Juweel Belegen, gerookte kipreepjes, zongedroogde tomaat en verse basilicum.

SERVEERTIP: Heerlijk met een kop jasmijnthee.



Boerenkaas Juweel walnoot op rozijnenscone

met druiven en extra crunch

 2 PERSONEN  5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 100 g Boerenkaas Juweel walnoot
- 2 rozijnen scones
- 1 el smeerbare roomboter
- een paar biologische druiven, gehalveerd
- enkele walnoten, grof gehakt

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd de scones doormidden en besmeer met roomboter.
2. Beleg met plakken Boerenkaas Juweel walnoot, verdeel de druiven erover en bestrooi met de gehakte walnoten.

TIP: Warm dit broodje kort tussen een tosti-ijzer of grill voor een extra smeuge bite.



Gevulde bol met Brabantse Schone, Duingoed kaas

met pesto, avocado, ei & Amsterdamse uitjes

 2 PERSONEN  15 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Brabantse schone, Duingoed kaas
- 2 Italiaanse bollen (of andere grote bollen)
- 3 el verse pesto
- 1 avocado, in plakjes
- ¼ komkommer, in plakjes
- 1 rijpe tomaten, in plakjes
- 1 hardgekookt ei, in plakjes
- enkele blaadjes botersla
- 2 Amsterdamse uitjes
- 2 prikkers

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd de bollen doormidden en hol ze voorzichtig uit.
2. Besmeer de binnenkanten met pesto.
3. Beleg de onderste helften laag voor laag met kaas, avocado, komkommer, tomaat, ei en sla.
4. Leg de bovenkanten erop, prik vast met een Amsterdams uitje en snijd doormidden.

NO WASTE TIP: Gebruik het uitgeholde brood om je pesto te verrijken. Mix het mee met een scheutje olijfolie.



Ooisterkaas Mild op Turks brood

met zalmflakes, baba ganoush en knapperige kappertjes

 2 PERSONEN  10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Ooisterkaas Mild
- olijfolie
- 2 el kappertjes
- 2 mini Turkse broodjes (afgebakken)
- 4 el baba ganoush
- handje gemengde sla
- 100 g zalmflakes
- 1 gekookt eitje, gepeld en in plakjes gesneden
- 2 el foreleitjes

BEREIDINGSWIJZE:

1. Dep de kappertjes goed droog met een keukenpapier.
2. Verhit een klein beetje olijfolie in een koekenpan en bak de kappertjes ongeveer 3 minuten tot ze knapperig zijn. Haal ze uit de pan en laat uitlekken op een stuk keukenpapier.
3. Snijd de Turkse broodjes doormidden en besmeer ze met de baba ganoush.
4. Verdeel de sla, zalmflakes, Ooisterkaas, plakjes gekookt eitje, foreleitjes en de knapperige kappertjes over de broodjes.



Maiswafel met Noord-Hollandse kaas

met appelchutney & kaneel

 2 PERSONEN  5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 100 g Noord-Hollandse kaas
- 2 gezouten maiswafels
- 1 el roomboter
- 2 el appelchutney
- gemalen kaneel

BEREIDINGSWIJZE:

1. Besmeer de maiswafels met roomboter en bestrooi licht met kaneel.
2. Beleg royaal met plakken Noord-Hollandse kaas.
3. Lepel de appelchutney erover en strooi nog een snufje kaneel voor extra geur en smaak.

VARIATIE TIP: Ook heerlijk met appelcompote in plaats van chutney.



Ricotta pancakes met citroen & blauwe bessen

met appelchutney & kaneel

 ± 22 STUKS  20 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 250 g ricotta
- 3 eieren, gescheiden
- 3 el poedersuiker
- 300 ml karnemelk
- 200 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
- 1 tl baking soda
- rasp van 1 biologische citroen
- ½ tl zout
- 150 g blauwe bessen
- maple syrup
- roomboter (om in te bakken)

BEREIDINGSWIJZE:

1. Roer de ricotta, eidooiers, poedersuiker en karnemelk tot een glad mengsel.
2. Klop de eiwitten met het zout stijf.
3. Meng het ricottamengsel met bakmeel, baking soda en citroenrasp.
4. Spatel voorzichtig de opgeklopte eiwitten erdoor.
5. Verhit wat boter in een koekenpan en bak kleine pancakes (3–4 tegelijk) in 2 minuten per kant goudbruin. Herhaal tot het beslag op is.
6. Serveer met een lepel ricotta, blauwe bessen en een royale drizzle maple syrup.

VARIATIE TIP: Probeer ook eens met crispy bacon of geroosterde tomaatjes voor een hartige twist.



Burrata met tomaat & sinaasappel

en spicy honingdressing

 2 PERSONEN  10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 1 burrata
- 4 rijpe tomaten (verschillende soorten)
- 1 biologische sinaasappel

INGREDIËNTEN DRESSING:

- rasp van ½ sinaasappel
- 1 el witte balsamicoazijn
- ¼ rode peper, in flinterdunne reepjes
- 1 klein teentje knoflook, gepureerd
- zout & peper
- 100 ml olijfolie

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd de tomaten en de halve sinaasappel in plakken.
2. Rasp de andere helft en pers het sap uit.
3. Meng de rasp, het sap, azijn, peper, knoflook, zout en peper in een kom. Klop daarna de olijfolie erdoor tot een vinaigrette.
4. Leg de tomaat en sinaasappel op een bord.
5. Laat de burrata uitlekken en leg in het midden.
6. Lepel royaal wat dressing over het geheel en serveer direct.

TIP: Serveer met knapperig stokbrood en een glas Verdejo.



Fondue in eetbare cups met groentencroutons

 ± 8 PERSONEN  10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 1 zak Kaltbach fondue 450 g
- ±200 ml melk, groentefond of droge witte wijn
- ±40 eetbare cups
- 2 el groentencroutons

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm Kaltbach kaasfondue volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Leng aan met melk, fond of wijn tot de fondue goed schenkbaar is.
3. Zet de eetbare cups klaar en vul elk met een beetje warme fondue.
4. Garneer met groentencroutons en serveer direct.

SERVEERTIP: Roer tijdens het verwarmen een lepeltje truffeltapenade door de fondue.

