

Borrelplank kaas



Stel je eigen kaas of borrelplank samen, hier enkele kazen en bijgerechten voor een heerlijke borrelplank,

Combineer met b.v. een Chutney en compote, zoals vijgencompote, perenchutney en appelstroop, honing of fruit zoals druiven en frambozen, maar ook gedroogd fruit b.v. vijgen en dadel zijn heerlijk op een borrelplank. Voor erbij: stokbrood, noten

Met deze kazen zet je heerlijke kaasplank op tafel.

- Taleggio: deze Italiaanse kaas heeft een licht kruidige smaak.
- Blue stilton: een Engelse blauwaderkaas met een pittige smaak.
- Epoisses: Franse kaas met een sterke maar soepele smaak en smelt op de tong.
- Morbier: dessertkaas met een romig pikante smaak.
- Saint-Marcellin: rauwmelkse kaas met tinten van hazelnoot, een romige structuur en fruitige ondertoon.
- Gruyere: een Zwitserse halfharde kaas, romig, nootachtig. Oude smaakt iets droger en pittiger.
- Roquefort: blauwaderkaas van schapenmelk. Zilt met pittige nasmaak.
- Manchego: Spaanse schapenkaas met zoete, nootachtige smaak.
- Asiago: Italiaanse kaas met frisse smaak en pittige nasmaak. Alternatief voor pecorino.
- Comté: Franse halfharde kaas met een nootachtige smaak.