

Kaassalade met oude kaas



Benodigdheden
voor 6-8 porties.

- 1 spelt stokbrood met desem (afbak) of ander stokbrood naar keuze
- 3 el milde olijfolie
- 200 g oude kaas
- 1 sjalot
- 10 g bieslook
- 50 g zoetzure augurken + 2 el augurkennat
- 1 el (grove) mosterd
- 3 el mayonaise



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Snijd het stokbrood in dunne plakjes. Besprenkel met de olie en breng op smaak met peper en eventueel zout. Schep voorzichtig om, zonder het brood te breken, en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster de broodjes in 10-12 min. lichtbruin en knapperig, laat vervolgens afkoelen.
2. Rasp de kaas op de grove kant van de blokrasp en doe in een ruime kom. Snipper de sjalot, snijd de bieslook fijn en voeg toe.
3. Snijd de augurken in kleine blokjes en doe met het augurkennat, de mosterd en de mayonaise bij de kaas in de kom. Meng goed en breng op smaak met zwarte peper.
4. Serveer de kaassalade in een serveerkom. Leg de crostini's om de kaassalade heen op een grote schaal.

Kaassalade met oude kaas



CONO Kaasmakers is een kleine boerencoöperatie waar met zorg voor mens, dier en milieu de lekkerste kaas wordt gemaakt.