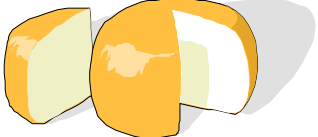

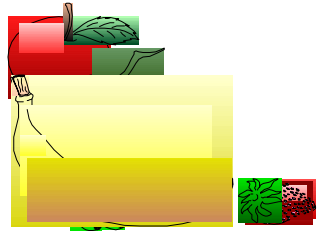




# Geitenkaasboerderij De Wolf Terwolde Holland

<p><b>Tonijntaart met geitenkaas</b> ( 4 pers )</p> <p><b>Ingrediënten:</b> 2 blikjes croissantendeeg, olie, 2 el peterselie, 750 gram uien in ringen, 2 teentjes knoflook, 2 blikjes tonijn in olie, 3 eieren, 1 dl melk of room, zout, peper, 100 gram in stukjes gesneden jonge geitenkaas, of honing/klaver, of rucolakaas.</p> <p><b>Bereiding:</b> Oven voorverwarmen op 200 graden. Deeg uitrollen tot een grote ronde lap ( ong. 34cm doorsnee ), en in de vorm doen ( ong. 24 cm ). Knoflook uitpersen en samen met ui in olie bakken. Peterselie en tonijn erdoor scheppen. Eieren, melk,zout, peper, en kaas door elkaar roeren. Mengsel over de vulling scheppen. Taart in de oven ong. 40 min goudbruin bakken.</p>	<p><b>Gevulde appels uit de magnetron</b> ( 4 pers )</p> <p><b>Ingrediënten:</b> 3 appels, 2 sneden gekookte ham, 200 gram geraspte oude geitenkaas, sap van 1 citroen, 1 eidooier, 1 grote el geraspte jonge geitenkaas, boter, peper en zout.</p> <p><b>Bereiding:</b> Snij 2 appels doormidden, hol ze uit tot 1 cm van de schil. Besprenkelen met citroensap. Snij het vruchtvlees fijn, de ham in kleine reepjes en meng met de oude geitenkaas. Vul de appelhelften. Schil de 3<sup>e</sup> appel en rasp deze. Voeg wat citroensap, eidooier en de jonge geraspte kaas toe en breng op smaak met peper en zout. Verdeel dit ook over de appelhelften. Doe ze in een beboterde ovenschaal en dek dit af met magnetronfolie. Zet op 5 min. op 700 wat en geroosterde pijnboompitten.</p>	<p><b>Gerookte zalm met geitenkaas</b> ( 4 pers )</p> <p><b>Ingrediënten:</b> 2 dl room, 2 dl witte wijn, 1 teentje knoflook, ½ visbouillonblokje, 1 sjalotje, 150 gram plakjes geitenkaas (bv jong, fenegriek, tuinkruiden ), 4 plakken gerookte zalm.</p> <p><b>Bereiding:</b> Knoflookteenje en sjalotje zeer fijnhakken. De room en witte wijn en visbouillon aan de kook brengen en sjalotje en knoflook hier aan toevoegen. Het sausje door een zeef gieten zodat de saus blank is. Plak zalm open leggen en dit vullen met de kaas, en daarna dichtvouwen. Beboter een overschaal en leg hierin de pakketjes en dan toedekken met aluminiumfolie. 10 min in de oven en lauw opdienen.</p>
<p><b>Maaltijdsalade met peer, vijgen en geitenkaas</b> ( 2 pers )</p> <p><b>Ingrediënten:</b> ½ krop ijsbergsla, 50 gram mosterdkaas, 50 gram fenegriek van ca 1 cm dik, 8 vijgen, 100 gram walnoten of pecanoten, 3 peren, 4 el olijfolie, 1 el ( peren- of appel ) azijn.</p> <p><b>Bereiding:</b> Ijsbergsla in dunne reepjes snijden en over 2 borden verdelen. Kaas en vijgen in kleine blokjes snijden. Noten grof hakken, Dit over de kaas strooien. Peren schillen en 2 1/2 peer in de lengte in dunne plakjes snijden. De halve peer pureren. Hier olie en azijn door doen. Dressing over de sla verdelen. Erg lekker met een warm stokbroodje of een ciabatta.</p>		<p><b>Avocado-soep met geitenkaas</b> ( 4 pers )</p> <p><b>Ingrediënten:</b> 2 avocado's, 1 rood chilipepertje, 1 kleine ui, ½ liter ( kippen ) bouillon, 4 grote plakken belegen geitenkaas, takjes verse koriander.</p> <p><b>Bereiding:</b> Zaadjes verwijderen uit chilipeper. Peper en ui fijnsnijden. Dit aanruiten in een beetje olie. Bouillon toevoegen en aan de kook brengen. Avocado's in stukjes erbij en een paar min laten meekoken. Met de staafmixer tot schuimige soep mixen. Leg in elk bord een groot plak belegen geitenkaas, en schep de soep eromheen. Garneren met takjes koriander.</p>
	<p><b>Geitenkaas uit de oven</b> ( 4 pers )</p> <p><b>Ingrediënten:</b> 4 plakken geitenkaas ( b.v. fenegriek, tuinkruiden, daslook of honing/klaver ), honing, pijnboompitjes, 1 ons katenspek, rucola ( of andere sla ).</p> <p><b>Bereiding:</b> Katenspek uitbakken en koud laten worden. De geitenkaas 5 min in de oven. Honing verwarmen. Leg de sla op een bord en leg de kaas hierop. Strooi hierover de katenspek en de pijnboompitjes en giet er de honing overheen.</p>	<p><b>Geitenkaasverrassing</b> ( 4 pers )</p> <p><b>Ingrediënten:</b> 4 plakjes bladerdeeg, rode pesto, jonge geitenkaas, verse basilicum, 1 geklopt ei, tomatenstukjes.</p> <p><b>Bereiding:</b> Laat het bladerdeeg ontdooien en smeer in het midden 1 el rode pesto. Leg eerst tomatenstukjes op de pesto en leg hierop een stukje jonge geitenkaas, en op de kaas wat basilicum. Maak er een vierkant pakketje van. Smeer met een kwast wat ei over de bovenkant. 20 min. In de oven op 175 graden.</p>
<p><b>Geitenkaas voorgerechtje</b> ( 1 pers )</p> <p><b>Ingrediënten:</b> 1 plak bladerdeeg, 1 stuk geitenkaas, ( bv italiaanse mix, tuinkruiden, of olijf/peper ), honing, evt. rucolasla, evt pijnboompitten.</p> <p><b>Bereiding:</b> Het ontdooide bladerdeeg in een ingevet ovenschaaltje leggen en hierop de geitenkaas erdelen. Veel honing erover gieten. 12 min in de oven op 225 graden en serveren met rucolasla</p>	<p>Geitenkaasboerderij De Wolf Familie Dijkhof / Langman Ossenkolkweg 3a 7396 NH Terwolde Tel: 0571-292208 Fax: 0571-292952 Email: info@geitenkaasboerderijewolf.com</p>	

Probeer ook onze heerlijke geitejoggie. Recepten hier verkrijgbaar.