
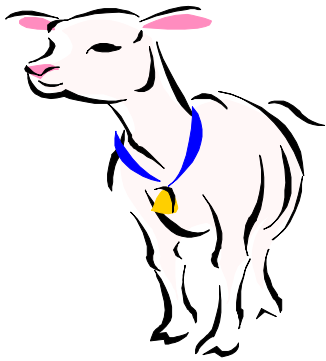
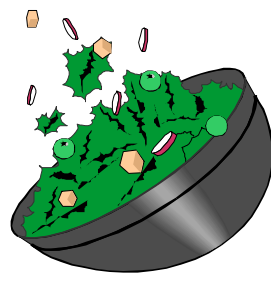




Geitenkaasboerderij De Wolf Terwolde Holland

<p>Bananentoetje (2 pers)</p> <p>Ingrediënten: 2 eieren, 2 grote bananen, ½ citroen, ¼ liter geitejoggie, scheepje suiker.</p> <p>Bereiding: 2 eiwitten met suiker stijf kloppen In de mixer. 2 bananen in plakjes gesneden toevoegen en erdoor mixen. Sap van een halve citroen en de geitejoggie erbij doen. Eventueel suiker bijvoegen.</p> 		<p>Eiersalade met geitejoggie (2 pers)</p> <p>Ingrediënten: 2 eieren, 25 gram ui, 1 el Mayonaise, bieslook, peterselie, peper,zout, paprikapoeder, 1 tomaat, 1/4 komkommer, ½ liter geitejoggie.</p> <p>Bereiding: Kook de eieren hard en snij ze in stukjes, maak een sausje van mayonaise, geitejoggie, gesnipperde ui en de verse tuinkruiden. Voeg komkommerplakjes, tomatenstukjes en de eieren toe. Op smaak maken met peper en zout en Paprikapoeder.</p>
<p>Geitejoggiepudding (4 pers)</p> <p>Ingrediënten: 4 dl geitejoggie, 6 blaadjes gelatine, 20 gram suiker, ½ dl water of sap, 4 lepels aardbeien met sap, 4 lepels stijfgeslagen room.</p> <p>Bereiding: Zet de gelatine in de week in koud water. Sap aan de kook brengen met de suiker en de gelatine hierin oplossen. Giet dit door de losgeklopte geitejoggie en laat het geheel onder af en toe roeren stijf worden. Doe er dan de vruchten en de stijfgeslagen room door en giet het geheel in een puddingvorm of een mooie coupe. Garneer met aardbeien en slagroom.</p>	<p>Geitejoggie met verse vruchten (4 pers)</p> <p>Ingrediënten: 1 liter geitejoggie, 1 banaan, 1 doosje aardbeien, 2 kiwi's, 1 glas sinaas-appelsap, 4 el suiker, 4 el muesli.</p> <p>Bereiding: Maak het fruit schoon, snij het in blokjes en meng het met de geitejoggie, het sinaasappelsap en de suiker. Laat dit 30 min trekken.</p>	<p>Yoghurtsoep met geitejoggie (2 pers)</p> <p>Ingrediënten: 250 ml kippenbouillon, 250 ml geitejoggie, 125 ml slagroom, snufje komijnpoeder, 2 takjes munt, citroensap.</p> <p>Bereiding: De kippenbouillon kort koken en dan af laten koelen. Meng ondertussen de slagroom en de geitejoggie in een kom. Voeg de afgekoelde kippenbouillon met kleine scheutjes toe aan het joggiemengsel. De komijn, munt en het citroensap kan daarna naar eigen smaak toegevoegd worden. Ongeveer 30 min in de koelkast laten staan.</p>
<p>Spinazie – geitejoggiesoep (4 pers)</p> <p>Ingrediënten: 500 gram verse spinazie, 2 uien, 2 el olie, 1 prei, 12 gram rijst, 3 dl water, zout, peper, 3 dl geitejoggie, 1 teentje knoflook, ½ tl kurkuma.</p> <p>Bereiding: Spinazie wassen, uitlekken en kleinsnijden. Uien snipperen. Prei in ringen snijden. Knoflookteentje uitpersen. Olie verhitten in pan en fruit hierin de uien. Spinazie, kurkuma, wat zout en peper toevoegen en even meebakken. Prei toevoegen en ook meebakken. Rijst toevoegen en giet ook het water hierbij. Breng dit alles aan de kook en laat de soep 15 min zachtjes koken. Roer de knoflook door de geitejoggie en meng dit door de soep. Soep warm laten worden, maar niet meer laten koken.</p>		<p>Haringsalade met geitejoggie (6 pers)</p> <p>Ingrediënten: 500 gram zachtzure appels, 4 grote augurken, 2 kleine uien, 8 zure haringen voor de saus, 250 ml geitejoggie, 1 bekertje zure room, 2 eetl slasaus, zout, peper, suiker en bieslook.</p> <p>Bereiding: De geschildre appels snipperen, de augurken in de lengte 2 keer doorsnijden en ook snipperen. Uien in plakken snijden en ringen eruit drukken. De haringen in reepjes snijden en dit alles vermengen. Een sausje maken van de geitejoggie, zure room, slasaus, zout, peper en wat suiker. Alles omscheppen met de haringsalade en minstens 1 uur laten staan. Nog weer omscheppen en met geknipte bieslook bestrooien.</p>
<p>Kerrysaus voor mosselen (2 pers)</p> <p>Ingrediënten: 3 el mayonaise, 2 el geitejoggie, peper , zout, 1 tl kerriepoeder, 1 scheutje gembersiroop.</p> <p>Bereiding: Alle ingrediënten vermengen en naar smaak nog iets verdunnen met meer geitejoggie of sterker maken met de kerrie.</p>	<p>Geitenkaasboerderij De Wolf Familie Dijkhof / Langman Ossenkolkweg 3a 7396 NH Terwolde Tel: 0571-292208 Fax: 0571-292952 Email: info@geitenkaasboerderijewolf.com</p>	<p>Geitejoggie als hartige hap (2 pers)</p> <p>Ingrediënten: 250 gram geitejoggie, 1 teentje knoflook, peper, zout, verse rucola, vers gebakken stokbrood.</p> <p>Bereiding: Snij de rucola fijn en vermeng Dit alles met de geitejoggie, peper, snufje zout, en de knoflook. Serveer dit op het vers gebakken stokbrood.</p>



Geitenkaasboerderij
De Wolf
Terwolde Holland

Probeer ook onze heerlijke geitenkaas. Recepten hier verkrijgbaar.