

Mmmm...



TEBBEN

Witte kaas in een zilveren tasje . . .



Witte kaas

**M**et witte kaas kun je alle kanten uit. Voor dit makkelijke gerecht nemen we de afslag feestelijk en smakelijk. De kaas in de zilveren tasjes wordt in de oven als het ware gestoomd. Door de hitte komen alle smaken vrij en krijgt de kaas diepte en zachtheid. Hij loopt echter niet uit.

Door de gasten zelf de tasjes aan tafel open te laten te maken, is de culinaire verrassing compleet. Dit gerecht kan ook op de bbq worden bereid.

[www.tebbenkaas.nl](http://www.tebbenkaas.nl)

Mmmm...



TEBBEN

## Witte kaas in een zilveren tasje . . .

*(voor twee personen)*

2 plakken witte kaas van 2,5 cm

1 tomaat, in fijne blokjes

1 uitje, fijn gesnipperd

Verse oregano en tijm of enkele plukjes gedroogde Italiaanse kruiden

Aluminiumfolie



Witte kaas

- Verwarm de oven voor op 160° C.
- Leg 2 vellen aluminiumfolie van circa 50 cm op het keukenblad.
- Leg op elk vel folie in het midden een plak witte kaas.
- Verdeel de tomaat en de ui over de 2 plakken.
- Doe hetzelfde met de kruiden.
- Vouw de vellen tot tasjes.
- Plaats de tasjes minimaal 15 minuten in de oven.
- Serveer de kaas in de ongeopende tasjes op het bord.