

A woman with long brown hair, wearing a blue top, is smiling and looking upwards. A hand is pouring shredded cheese from a red and white bag labeled 'Uniekaas' over her head. The cheese is falling through her hair. In front of her is a bowl filled with a cheesy recipe, likely a lasagna or similar dish, topped with more cheese. The background is a solid red color.

Miljuschka's favorieten

DE LEKKERSTE CHEESY RECEPTEN VOOR ELK MOMENT





08



18

ONTBIJT

06 Ontbijtbagel met kaas & ei

Geen beter begin van de dag denkbaar

LUNCH

08 Tosti kimchi

Oud en vertrouwd, met een Koreaanse kimchitwist

08 Tosti hot honey

Met een zoete, pittige saus en spek

08 Tuna melt

Amerikaanse klassieker, zó gemaakt

08 Croque-monsieur

Misschien wel de allerlekkerste

12 Caesar-pastasalade

Geef de caesar-salade een makeover en maak er een pastasalade van

14 Mini-plaattaartjes

Voor een feestje in je lunchbox of een picknick: plaattaartjes *rule!*



- 18 4x de perfecte boterham**
Het bammetje kaas krijgt een upgrade. Vier keer super easy

SNACKS

- 20 Hartige muffins**
Smulmuffins met kaas en kruiden voor de kids of op kantoor

- 22 Bladerdeeghapjes**
Als snack of borrelhapje: bladerdeeghapjes zijn top

- 24 Kaasstengels**
Niks makkelijker én lekkerder dan zelfgemaakte kaasstengels, goudbruin en knapperig

EN OOK

- 04** Voorwoord
16 Weetjes



**IK VAL MAAR METEEN MET DE DEUR IN HUIS,
IK BEN DOL OP KAAS! MAAR DAN OOK ECHT
DÓL OP KAAS. ER GAAT GEEN DAG VOORBIJ
ZONDER KAAS. IK KAN ME DAN OOK GEEN
BETER HUWELIJK VOORSTELLEN DAN DAT
VAN MIJ MET UNIEKAAS.**

Ja, wij zijn getrouwd. Al een paar jaar en wat ben ik daar trots op! Zo is Uniekaas het oudste kaasmerk van Nederland, ja dat vind ik echt *impressive*. En weet je wat, de manier van kaasmaken is na al die jaren nog steeds hetzelfde. De Uniekazen worden ook in deze moderne tijd nog volgens eigen receptuur en traditionele Goudse tradities gemaakt. En dat is misschien wel één van de grootste redenen dat ik zo dol ben op kaas. De smaak, het product, het ambacht, het past precies in mijn straatje.

Het is puur vakmanschap, en dat moet gevierd worden. En wat is er nu een betere manier om zo'n prachtproduct te vieren dan om ermee te koken en er volgens uitiem van te genieten. Inderdaad, niets.

Dus speciaal om die reden heb ik samen met Uniekaas dit leuke extra receptenboekje gemaakt. Het staat vol met overheerlijke ontbijt-, lunch- en snackrecepten, van een tosti hot honey tot een caesar-pastasalade met jawel, kaas. En wat denk je van de oude, vertrouwde kaasstengel?

Er is niets mis met een bammetje met kaas, maar na het zien en proeven van deze recepten, weet je dat het ook anders kan. Dus om zonder al te cheesy te worden, zou ik je willen vragen om net zo te genieten van deze kaasrecepten als ik altijd doe, want voor de kimchitosti op pagina 8 kun je mij wakker maken. En dat is nog maar het topje van de kaasberg.

Schaaf en rasp in de aanslag, broodtrommel *ready*? Daar gaan we!

Liefs,

A handwritten signature in black ink, reading 'Miljuscha' in a cursive, flowing script.



2 plakken jong belegen
Uniekaas
2 eieren
30 ml volle melk
½ avocado
1 bagel
3 plakken ontbijtspek
10 g roomboter
keukenpapier,
pannenlikker,
grote spatel

ONTBIJTBAGEL MET KAAS & EI

1 PERSOON | 10 MIN. BEREIDINGSTIJD



Start de dag met deze overvolle breakfastbagel, helemaal Amerikaans, maar dan wel met een paar plakken jong belegen Uniekaas.

Stap 1 Klop de eieren los met de melk. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de avocado in heel dunne plakken. Snijd de bagel open.

Stap 2 Bak het spek aan beide kanten krokant in een koekenpan zonder boter of olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Stap 3 Verhit de boter in dezelfde koekenpan op middelhoog vuur en schenk het eimengsel erin. Roer heel even met een pannenkoek door het ei, maar stop met roeren voordat het gaat stollen.

Stap 4 Leg de bagel met de open kanten naar beneden op het ei. Bak tot de bovenkant bijna gestold is.

Stap 5 Draai met behulp van een grote spatel het ei met de bagel om. Vouw de uithangende stukken ei naar binnen en leg er de plakken kaas op. Leg het spek en de avocado op de kaas en vouw de bagel dicht.

Tip Als het omdraaien van het ei met de bagel samen lastig gaat, of als je geen grote spatel hebt, kun je ook gewoon de bagel beleggen met ei, kaas, spek en avocado.

4X DE LEKKERSTE TOSTI

Ooit begonnen als twee simpele, gebakken bammen met ham en kaas ertussen, nu een volwaardige en verrukkelijke lunch: de tosti. Dit zijn mijn favoriete variaties, oftewel *take it easy, let's get cheesy*.

TOSTI KIMCHI

1 PERSOON

10 MIN. BEREIDINGSTIJD



De oude vertrouwde tosti, maar met een Koreaanse kimchitwist.

70 g belegen Uniekaas
2 sneetjes (zuurdesem)brood
40 g kimchi
handje rucola
2 tl mayonaise
blokrasp, spatel

Stap 1 Rasp de kaas op de grove kant van een blokrasp.

Stap 2 Verdeel de kaas over de 2 sneetjes brood. Beleg 1 sneetje met de kimchi en rucola en leg het andere sneetje erop.

Stap 3 Besmeer de buitenkant met de mayonaise.

Stap 4 Bak de tosti aan beide kanten goudbruin op laag vuur, dan kan de kaas goed smelten voordat de tosti te donker wordt. Druk af en toe goed op de tosti met een spatel.

Tip Heb je een tosti-ijzer op kantoor? Neem dan de tosti, ongebakken en stevig verpakt, mee en bak hem als je gaat lunchen.

TOSTI HOT HONEY

1 PERSOON

15 MIN. BEREIDINGSTIJD



Van een tosti met kimchi gaan we nog een stapje verder: deze tosti hot honey is echt next level, met een zoete, pittige saus en ontbijtspek. Liever vega? Laat dan het spek achterwege.

75 g jong belegen Uniekaas
4 plakken ontbijtspek
2 tl honing
2 tl sriracha
1/8 rode ui
2 sneetjes stevig witbrood
2 tl mayonaise
keukenpapier, blokrasp, spatel

Stap 1 Bak het ontbijtspek aan beide kanten krokant in een koekenpan zonder boter of olie. Laat het spek uitlekken op keukenpapier.

Stap 2 Rasp de kaas op de grove kant van een blokrasp. Roer de honing en sriracha door elkaar. Snijd de rode ui in heel dunne halve ringen.

Stap 3 Leg de sneetjes brood naast elkaar op een snijplank. Besmeer ze met de honing-sriracha. Verdeel dan de kaas, spek en ui erover.





Stap 4 Doe de tosti dicht en besmeer de buitenkant met de mayonaise.

Stap 5 Bak de tosti aan beide kanten goudbruin op laag vuur, dan kan de kaas goed smelten voordat de tosti te donker wordt. Druk af en toe even goed op de tosti met een spatel.

TUNA MELT

1 PERSOON

15 MIN. BEREIDINGSTIJD



Is het een tosti? Is het een sandwich? Het is in ieder geval op-en-top comfortfood. Deze tuna melt is een Amerikaanse klassieker, maar ook zo gemaakt voor de lunch.

**DE TOSTI
HOT HONEY
ISECHT NEXT
LEVEL, MET
EEN ZOETE,
PITTIGE
SAUS EN
ONTBIJTSPEK**

75 g jonge Uniekaas
2 blikjes tonijn in water
½ rode ui
1 stengel bleekselderij
2 grote zoetzure
 augurken
15 g dille
¼ tl chilivlokken
2 el mayonaise + 2 tl
 extra
1 citroen
2 sneetjes stevig witbrood
fijne rasp, blokrasp, spatel

Stap 1 Giet de blikjes tonijn goed af en doe de stukken vis in een kom.

Stap 2 Snipper de rode ui. Snijd de bleekselderij in de lengte in vieren en snijd in kleine stukjes. Snijd de augurken fijn en vervolgens ook de dille.

Stap 3 Meng de tonijn met de fijngesneden ui, stukjes bleekselderij, augurk en dille, de chilivlokken en 2 el mayonaise. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil erboven. Voeg ook 2 el sap toe. Breng op smaak met zout en peper en roer goed.

IS HET EEN TOSTI? IS HET EEN SANDWICH? TUNA MELT IS IN IEDER GEVAL OP-EN-TOP COMFORTFOOD

Stap 4 Rasp de kaas op de grove kant van een blokrasp en verdeel de geraspte kaas over twee sneetjes brood. Doe ca. 50 g tonijnsalade op een snee en leg ze op elkaar.

Stap 5 Besmeer de buitenkanten van de tosti met een beetje extra mayonaise.

Stap 6 Bak de tosti aan beide kanten goudbruin op laag vuur, dan kan de kaas goed smelten voordat de tosti te donker wordt. Druk af en toe even goed op de tosti met een spatel.

Tip Maak meer tonijnsalade dan nodig is voor deze tosti. In een afgesloten bakje in de koelkast blijft de vissalade 3 dagen goed.

CROQUE-MONSIEUR

2 PERSONEN

20 MIN. BEREIDINGSTIJD

+ 10-15 MIN. OVENTIJD



Knapperige buitenkant, smeuge binnenkant, en die heerlijke gesmolten kaas! De croque-monsieur is misschien wel de allerbeste tosti die er is.

200 g belegen Uniekaas
25 g roomboter
2 el bloem
250 ml melk
snufje versgeraspte
nootmuskaat
½ ongesneden, rustiek
brood (bijvoorbeeld
zuurdesem)
ca. 8 el mayonaise
1 el mosterd
100 g beenham
garde, fijne rasp, blokrap,
bakpapier

**ALS ONTBIJT,
LUNCH OF
'S AVONDS
BIJ DE SOEP**

Stap 1 Maak eerst de bechamelsaus: smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en gaar de bloem, al roerend met een garde, 3 minuten. Voeg dan, beetje bij beetje, de melk toe. Draai het vuur laag en laat nog 3 minuten doorgaren. Breng dan de bechamelsaus op smaak met zout, zwarte peper en de nootmuskaat.

Stap 2 Verwarm de oven voor op 220 °C. (hete-lucht 200 °C). Snijd 4 dikke plakken van ca. 2 cm dik van het brood. Besmeer beide kanten met een laagje mayonaise en rooster het brood mooi goudbruin in een koekenpan op middelhoog vuur.

Stap 3 Rasp de kaas op de grove kant van een blokrap.

Stap 4 Leg 2 sneetjes rustiek brood op een met bakpapier beklede bakplaat. Besmeer de sneetjes beide licht met mosterd en daarop 1-2 el

**KNAPPERIGE
BUITENKANT,
SMEUIGE
BINNENKANT,
DE CROQUE-
MONSIEUR IS
MISSCHIEN
WEL DE BESTE
TOSTI DIE ER
BESTAAT**

bechamelsaus. Verdeel een derde van de kaas erover en leg de beenham erop. Verdeel daarop weer een derde van de geraspte kaas.

Stap 5 Besmeer de andere sneetjes brood aan één kant licht met mosterd en leg het sneetje met de mosterd naar beneden op de kaas. Besmeer de bovenkant weer met 1-2 el bechamelsaus en doe daarop de overige geraspte kaas.

Stap 6 Leg de sneetjes brood op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 10-15 minuten in het midden van de oven, tot alle kaas gesmolten is.



CAESAR-PASTASALADE

4 PERSONEN | 30 MIN. BEREIDINGSTIJD + 15-20 MIN. OVENTIJD



Geef de caesarsalade een make-over en maak er een pasta-salade van. En als we dan toch bezig zijn, voegen we gelijk een flinke portie Hollandse Uniekaas toe.

Stap 1 Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht 180 °C). Scheur het stokbrood in stukken van ca. 2 cm dik. Verdeel het brood over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met 2 el olijfolie, breng op smaak met zout en peper, en schep goed om. Bak de croutons in 15-20 minuten goudbruin in het midden van de oven. Schep halverwege om.

Stap 2 Kook ondertussen de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Giet af en laat goed uitlekken in een vergiet.

Stap 3 Maak ondertussen de dressing. Doe de eidooier met de ansjovis, mosterd en worcestersaus in een keukenmachine. Zet de machine aan en schenk langzaam de extra vierge olijfolie erbij.

Stap 4 Boen de citroen schoon en rasp de gele schil. Meng de citroenrasp, 80 g kaas en het sap uit de helft van de citroen door de dressing. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 5 Haal de bladeren van de romaine los, was ze en snijd in stukken van ca. 3 cm dik.

Stap 6 Meng de pasta met de sla, dressing en de helft van de croutons. Doe de rest van de kaas en croutons over de pastasalade.

100 g jong belegen
rasp Uniekaas
1 (oud) stokbrood
2 el olijfolie
200 g fusilli
1 eidooier
5 ansjovisfilets
2 tl gladde mosterd
2 tl worcestershiresauce
100 ml extra vierge
olijfolie
1 citroen
1 grote romaine
**bakpapier, vergiet,
keukenmachine, fijne rasp**

Tip Maak meer croutons dan nodig voor dit recept. In een afgesloten bakje zijn ze lang houdbaar. Lekker op zo ongeveer alle salades en in soepen.

100 g belegen Uniekaas
 6 plakjes roomboter-
 bladerdeeg (diepvries,
 ontdooid)
 2 tomaten, in verschillende
 kleuren
 75 g ricotta
 1 teen knoflook
 ½ tl gedroogde oregano
 1 el maanzaad
 40 g rucola
 1 el balsamicoazijn
 2 el extra vierge olijfolie
bakpapier, rasp, bakkwast

MINI-PLAATTAARTJES MET KAAS & TOMAAT

6 STUKS | 15 MIN. BEREIDINGSTIJD + 20-25 MIN. OVENTIJD



Voor een feestje in je lunchbox of een picknick, deze mini-plaattaartjes zijn altijd een goed idee.

Stap 1 Verwarm de oven voor op 220 °C (hetelucht 200 °C). Laat de plakjes bladerdeeg naast elkaar ontdooien op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd ze aan alle kanten ½ cm van de rand in, maar niet helemaal door, zodat er een vierkant op getekend is. Prik met een vork gaatjes in het middelste gedeelte, in het vierkant.

Stap 2 Snijd de tomaten in dunne plakken. Rasp de kaas. Doe de ricotta in een kom en rasp de knoflook erboven. Voeg de oregano toe, breng op smaak met zout en peper, en meng goed.

Stap 3 Bestrijk het middelste gedeelte van de bladerdeeg-plakjes met de ricotta (in het vierkant). Verdeel de plakken tomaat en de geraspte kaas over de taartjes.

Stap 4 Bestrijk de randen met water en bestrooi ze dan met het maanzaad. Bak de taartjes 20-25 minuten in het midden van de oven.

Stap 5 Haal de taartjes uit de oven. Doe de rucola met de balsamicoazijn en extra vierge olijfolie in een kom. Breng op smaak met zout en peper en verdeel over de taartjes.



- SINDS 1956 -

Uniekaas

*Het oudste kaasmerk
van Nederland*

Serveersuggestie

'n Oer-Hollands Lekker Stuk

BELEGEN



CHEESY BUSINESS

Niet alleen ik ben dol op kaas, maar heel veel mensen met mij! En met goede reden ook. Hierbij wat leuke weetjes over kaas.

KAAS MAAKT JE BLIJ, JA ÉCHT!

Kaas maakt je écht blij. Dat komt doordat kaas het beloningscentrum in je brein activeert. Een studie van de University of Michigan (2015) toont dat aan. Dat is waarom mensen zeggen: 'Ik kan echt niet stoppen met kaas eten'. Het is dus niet alleen een gevoel, het is zelfs biochemisch ondersteund.

65 JAAR UNIEKAAS

's Ochtends op een heerlijk broodje, lekker bij de lunch of als blokjes bij de borrel, met of zonder mosterd. Goudse kaas is altijd goed. Een allemansvriend, voor allerlei momenten en altijd lekker. Al ruim 65 jaar maakt Uniekaas met grote toewijding de lekkerste kaas van Nederland.



EEN GOEDE LUNCH ZORGT VOOR TOPWERK

Je productiviteit piekt na een zelf meegebrachte lunch. Mensen die hun eigen lunch meenemen blijken volgens onderzoek van Harvard productiever te zijn 's middags dan mensen die iets gaan halen of gaan snacken. Hoe dat komt?

1. Minder suikerdip
2. Meer tijd over
3. Je zit niet in een 'foodcoma' van de wok to go



CHEESY DROMEN

Uit een enquête van de British Cheese Board blijkt dat mensen die voor het slapengaan kaas eten, minder nachtmerries hebben. Bovendien bleek de soort kaas invloed te hebben op de aard van de dromen ... *interesting*.

KAAS MAAKT JE GRAPPIGER

Een kleine Franse studie laat zien dat mensen die kaas hadden gegeten tijdens een sociale gelegenheid zich minder geremd en meer betrokken voelden, waarschijnlijk door het geluksgevoel dat kaas kan opwekken. Hoewel het niet wetenschappelijk bewezen is, kan het toch bijdragen aan de charme van kaas op feestjes. Kom maar door met die borrelplank!

KAASKOPPEN

In Nederland eten we gemiddeld 21 kilo kaas per persoon per jaar.

Dat zijn ongeveer 84 pakjes van 250 gram per persoon!

LUNCH TO GO

Ongeveer 78% van de werkende Nederlanders neemt zijn of haar lunch zelf mee naar het werk. Dat blijkt uit meerdere grote onderzoeken, zoals van Gezondheidsnet.

JE BROODTROMMEL ZEGT IETS OVER JE PERSOONLIJKHEID

Psychologen beweren dat je lunchgewoonten je karakter verraden:

- **Altijd leftovers:** creatief én een tikkeltje chaotisch.
- **Bentobox met alles gescheiden:** controlfreak met esthetisch oog.
- **Bammetje mee:** consistent en loyaal.

4X DE PERFECTE BOTERHAM

Niet 1, niet 2, maar 4 keer een bammetje kaas met een upgrade. Van een harissa-tomatensalade, tot uienchutney en meer. Je kunt het zo gek niet bedenken, en tóch supergemakkelijk.

JONG BELEGEN KAAS & HARISSA-TOMATENSALADE

2 PERSONEN

10 MIN. BEREIDINGSTIJD

N V

2 plakken jong belegen Uniekaas
2 sneetjes (zuurdesem) brood
2 rijpe tomaten
1 el milde harissa
1 el sherryazijn
2 el extra vierge olijfolie
2 el mayonaise
paar blaadjes basilicum
broodrooster

Stap 1 Rooster de sneetjes brood in een broodrooster goudbruin.

Stap 2 Snijd beide tomaten in grove stukken en meng ze in een kom met de harissa, de sherryazijn en de extra vierge olijfolie. Breng vervolgens op smaak met wat zout en versgemalen zwarte peper.

Stap 3 Bestrijk de sneetjes broodjes met de mayonaise. Leg op elk sneetje brood een plak kaas en verdeel de tomatensalade en de basilicumblaadjes erover.

JONGE KAAS, AVOCADO & GEPOCHEERD EI

2 PERSONEN

15 MIN. BEREIDINGSTIJD

N V

2 plakken jonge Uniekaas
2 sneetjes (zuurdesem) brood
2 el wittewijnazijn
2 eieren
2 el cottage cheese
1 avocado
paar plukjes kiemgroenten of tuinkers
2 el extra vierge olijfolie
broodrooster, schuimspaan, keukenpapier

Stap 1 Rooster de sneetjes brood in een broodrooster.

Stap 2 Breng een grote pan met ruim water aan de kook. Draai het vuur laag, zodat het water zacht doorkookt. Voeg de wittewijnazijn toe. Breek 1 ei in een kommetje. Maak met een pollepel een kolk in het net kokende water. Laat het ei, uit het kommetje, voorzichtig in het midden van de draaikolk vallen. Kook het ei 3 minuten. Schep het met een schuimspaan uit het water en leg op een stuk keukenpapier. Pocheer zo ook het tweede ei.

Stap 3 Besmeer de sneetjes broodjes met de cottage cheese en leg op elk een plak kaas. Snijd de avocado in hele dunne plakjes. Leg op elke sneetje een halve avocado.

Stap 4 Leg de eitjes op de avocado en verdeel de kiemgroenten erover. Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met zout en peper.

OUDE KAAS MET RODEUIEN- CHUTNEY & WATERKERS

2 PERSONEN

30 MIN. BEREIDINGSTIJD



2 plakken oude Uniekaas
4 rode uien
2 el olijfolie + extra
2 tl gemalen korianderzaad
½ tl chilivlokken
2 el rodewijnazijn
2 el honing
2 sneetjes (zuurdesem)
brood
2 el ricotta
handje waterkers

broodrooster

Stap 1 Snijd de uien in halve ringen. Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg ui, het korianderzaad, de chilivlokken, azijn en honing toe en breng op smaak met zout en peper. Bak de uien in 25 minuten zacht. Roer regelmatig.

Stap 2 Rooster het brood in de broodrooster. Besmeer de sneetjes met de ricotta. Leg op elk broodje een plak kaas en doe er 2 flinke lepels uienchutney op.

Stap 3 Besprenkel met olie, bestrooi met de waterkers en breng op smaak met peper.



BELEGEN KAAS & KOMKOMMER- SALADE

2 PERSONEN

10 MIN. BEREIDINGSTIJD



2 plakken belegen Uniekaas
2 sneetjes (zuurdesem)brood
½ komkommer
15 g dille
1 citroen
1 tl ahorn- of agavesiroop
2 el extra vierge olijfolie
1 teen knoflook
60 g Griekse yoghurt
broodrooster, dunschiller, rasp

Stap 1 Rooster de sneetjes brood in de broodrooster.

Stap 2 Schaaf met een dunschiller repen van de komkommer. Snijd de dille fijn. Boen de citroen en rasp de schil. Meng de komkommer met de dille, citroenrasp, 2 el -sap, de ahornsiroop en extra vierge olijfolie in een kom en breng op smaak met zout en peper.

Stap 3 Rasp de knoflook en roer door de yoghurt. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 4 Besmeer de broodjes met de knoflookyoghurt. Leg op elk sneetje een plak kaas en verdeel de komkommer-salade erover.



SINCE 1956
Uniekaas
Het oudste kaasmerk
van Nederland

'n Der-Hollands Lekker Stuk
BELEGEN



HARTIGE MUFFINS MET KAAS & KRUIDEN

4 STUKS | 15 MIN. BEREIDINGSTIJD + 25-30 MIN. OVENTIJD



Of het nu voor de kids, jezelf, of een traktatie is voor het hele kantoor, deze hartige muffins met kaas en kruiden zijn eens wat anders dan al die zoetigheid.

Stap 1 Verwarm de oven voor op 195 °C (hetelucht 175 °C). Vet de muffinvorm in met de extra boter.

Stap 2 Snipper de uien. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de uien in ca. 10 minuten op middelhoog vuur zacht en zoet. Roer regelmatig. Voeg eventueel een scheutje water toe als de uien te snel donker worden. Breng op smaak met zout en peper, en schep uit de pan. Laat 10 minuten afkoelen in de koelkast.

Stap 3 Zeef ondertussen de bloem, het bakpoeder en zout boven een kom.

Stap 4 Smelt de boter in een steelpan. Roer in een kom de gesmolten boter, het ei en de melk door elkaar.

Stap 5 Rasp de kaas. Snijd de verse kruiden fijn.

Stap 6 Roer de natte ingrediënten door de droge. Spatel de kaas, de verse kruiden en ui door het beslag en breng op smaak met versgemalen zwarte peper.

Stap 7 Verdeel het beslag over de muffinvorm en bak ze in 25-30 minuten in het midden van de oven mooi goudbruin en gaar.

140 g belegen Uniekaas
50 g roomboter + extra,
om in te vetten
2 uien
2 el olijfolie
275 g tarwebloem
2 tl bakpoeder
½ tl zout
1 ei
250 ml volle melk
10 g verse peterselie
10 g vers bieslook
10 g vers basilicum
**muffinvorm met 4 holtes,
zeef, spatel**

Tip De muffins zijn warm heerlijk, maar zijn ook heel lekker om afgekoeld mee te nemen naar werk of school. Maak ze thuis en verras je collega's ermee!

130 g jong belegen
plakken Uniekaas
2 rollen bladerdeeg (vers)
5 el verse pesto
100 g beenham, in plakjes
1 ei
bakpapier, pizzasnijder
(optioneel), bakkwast

HAM-KAAS- BLADERDEEGHAPJES

10 STUKS | 10-15 MIN. BEREIDINGSTIJD + 15 MIN. OVENTIJD



Een bladerdeeghapje is in mijn ogen altijd goed. Of het nu als snack, borrelhapje of tijdens de feestdagen is – bladerdeeg is altijd een favoriet. Zeker als je het vult met ham, Uniekaas én pesto.

Stap 1 Verwarm de oven voor op 230 °C (hetelucht 210 °C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Stap 2 Rol 1 rol bladerdeeg uit en verdeel de kaas erover. Besmeer de kaas met de pesto. Verdeel vervolgens de ham over de pesto.

Stap 3 Leg de tweede deegrol op de ham. Snijd met een pizzasnijder of scherp mes ongeveer 10 repen van ca. 2 cm van het deeg.

Stap 4 Twist de deegrepen tot de vorm van een kaasstengel. Rol die repen dan op tot een bloem. Leg de hapjes op de met bakpapier beklede bakplaat.

Stap 5 Klop het ei los in een kommetje en bestrijk de bladerdeeghapjes met het ei. Bak in 15 minuten goudbruin en gaar in het midden van de oven.

Tip Maak de bladerdeeghapjes vegetarisch door de ham weg te laten.







KAASSTENGELS

12 STUKS | 10-15 MIN. BEREIDINGSTIJD + 15-20 MIN. OVENTIJD



Voor altijd een lieveling en wist je dat het heel makkelijk is om zelf kaasstengels te maken? Ik laat je zien hoe het moet.

Stap 1 Verwarm de oven voor op 210 °C (hetelucht 190 °C) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Rasp de kaas.

Stap 2 Rol 1 vel bladerdeeg uit en bestrooi met twee derde van de geraspte kaas.

Stap 3 Kluts het ei. Leg het andere vel bladerdeeg op het vel bladerdeeg met geraspte kaas en bestrijk met het geklutste ei.

Stap 4 Bestrooi de bovenkant van de plak bladerdeeg met de overige geraspte kaas, het paprikapoeder en de Italiaanse kruiden. Snijd met een pizzasnijder of scherp mes 12 dunne reepjes van het deeg.

Stap 5 Twist de deegreepjes tot de vorm van een kaasstengel en leg ze op de met bakpapier beklede bakplaat. Bak de kaasstengels 15-20 minuten in het midden van de oven tot ze mooi goudbruin en knapperig zijn.

1 blok belegen Uniekaas
(500 g)
2 rollen bladerdeeg (vers)
1 ei
snuf paprikapoeder
snuf Italiaanse kruiden
**bakpapier, rasp, bakkwast,
pizzasnijder (optioneel)**





'T WORDT ALLEEN MAAR LEKKERDER!

Bij Uniekaas zijn we trots op onze eigen, unieke manier van kaasmaken.

We noemen dat 'van koe tot koelkast', omdat wij vanaf de melk tot het eind-product de gehele keten in beheer hebben. We hechten daarbij veel waarde aan het behoud van de authentieke smaak en kwaliteit van onze Nederlandse kazen.

Door dicht bij onszelf te blijven en onszelf te blijven uitdagen op het gebied van kwaliteit, duurzaamheid en innovatie, weten wij van iedere kaas een unieke kaas te maken, die jij het allerlekkerste vindt.



Meer lekkers van Uniekaas en Miljuschka?

NEEM EEN KIJKJE OP
[MILJUSCHKA.NL/UNIEKAAS](https://miljuschka.nl/uniekaas)



Uniekaas ♥ *Miljuschka*