


## *Kaasstengels met pistachenootjes*

Ingrediënten voor circa 8 personen  
150 gram Vechtdalkaas  
8 plakjes roomboterbladerdeeg, ontdooid  
50 gram gepelde pistachenoten  
1 ei  
1 eetlepel melk  
1 theelepel paprikapoeder  
1 theelepel Provençaalse kruiden

Verwarm de oven voor op circa 200 graden en bekleed de bakplaat met bakpapier. Maak vier rechthoeken door middel van 4x2 plakjes bladerdeeg aan elkaar te plakken. Snijd het bladerdeeg in vier stroken. Rasp de kaas en hak de gepelde pistachenoten fijn. Meng de kaas, pistachenoten, paprikapoeder en Provençaalse kruiden in de kom. Klop de melk en het ei los. Bestrijk de stengels dun met het eimengsel. Strooi de kaas-pistachemix over de stengels. Draai de stroken bladerdeeg tot wikkels en leg op de bakplaat. Bak deze in circa 20 minuten goudbruin in de oven. Laat daarna afkoelen.

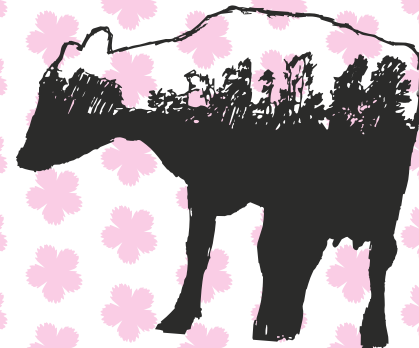
 *Eet Smakelijk!*



# *Vechtdalkaas*

SINCE 2015

*Traditioneel gerijpt door  
de familie Landman*





# *Kaas uit het Vechtdal*

De Vecht baant zich al kronkelend een weg door het schitterende landschap en passeert pittoreske dorpjes, landgoederen, bossen en heide. Een landschap waarin vervlogen tijden bewaard zijn gebleven en waar nog volop ruimte en rust te vinden is; het Vechtdal.

Midden in de Vechtdalstreek ligt Beerze, een klein dorpje waar onze boerderij staat. Hier zorgen wij met veel liefde voor onze koeien én gasten, want naast een melkveehouderij hebben we ook een gezellige camping. In de boerderijwinkel kunt u terecht voor heerlijke kazen, sauzen, worsten en nog veel meer!



In 2015 zijn we begonnen met het zelf rijpen van kaas. Om zo een nieuwe verfijnde smaak te ontwikkelen waarmee we onze klanten kunnen verwennen. De kaas wordt in de Vechtdalstreek gerijpt en heeft daarom heel toepasselijk de naam Vechtdalkaas gekregen.

We rijpen de kaas op traditionele wijze. Dat wil zeggen dat de kaas rijpt op houten planken. Alleen zo kan de kaas zich ontwikkelen tot in perfectie. Kom proeven van onze Vechtdalkaas!

Meer weten over ons bedrijf? Neem dan eens een kijkje op onze website [www.melkveebedrijfzandman.nl](http://www.melkveebedrijfzandman.nl).



*Met vriendelijke groet,  
Bert en Jolanda Landman*

