

Kaas menu

2 personen

Kaas is altijd goed: op een tosti, op een kaasplankje, over de pasta en natuurlijk kaasfondue. Kaasliefhebbers kunnen in ieder geval hun hart ophalen met dit speciale kaasmenu. Bij gerechten met kaas denk je al snel aan zwaar tafelen. Het tegenovergestelde is er aan de hand met deze vier verfrijnde gerechten met verse witte kazen: ze vormen een licht viergangenmenu waar je heel erg blij van wordt.

Verse geitenkaas met amandel-olijf

Voorgerecht



20 minuten + 9 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 750 ml geitenmelk of melk
- 175 ml slagroom
- 1 el citroensap
- 50 g blanke amandelen
- 1 teentje knoflook, gehakt
- 1 tl tijm en tijm, om te garneren
- 2 el olijfolie extra vergine
- 12 groene olijven, zonder pit

Materiaal: schone theedoek of kaasdoek, diepvrieszakje

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Breng de avond van tevoren de (geiten)melk met de room en een snuf zout aan de kook.
2. Voeg het citroensap toe en kook nog een paar minuten door tot de melk gaat schiften.
3. Maak de kaasdoek nat en wring hem uit.
4. Zet een fijne zeef op een kom en leg de kaasdoek erin.
5. Giet de geschifte melk in de doek en laat helemaal uitlekken, tot de wrongel is afgekoeld.
6. Leg een bordje op de wrongel in de doek en zet circa 8 uur in de koelkast.

BEREIDEN

7. Maal of stamp de amandelen met de knoflook, tijm en olie tot een fijne pasta.
8. Breng op smaak met zout en peper en schep over in het diepvrieszakje.
9. Knip een klein hoekje van het zakje en spuit de amandelvulling in de olijven.
10. Verdeel de verse (geiten)kaas in 12 gelijke delen en duw iets plat.
11. Leg de olijf op de kaas en duw deze voorzichtig eromheen zodat de olijf niet meer te zien is.
12. Rol de balletjes tussen vochtige handen wat gladder en zet minimaal 1 uur in de koelkast om op te stijven.
13. Rol de balletjes voor het serveren door een mengsel van tijmblaadjes en gemalen peper.
14. Serveer ze per drie stuks op een bordje.

TIP: Een glas Italiaanse Verdicchio combineert heel goed met dit voorgerecht.

TIP: De overige olijven zijn ook lekker als snack bij de borrel.



Gemarineerde mozzarella met geroosterde tomaatjes

Tussengerecht



30 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 bol (buffel)mozzarella
- 2½ el olijfolie extra vergine
- ¼ citroen, rasp
- ½ tl citroensap
- klein takje rozemarijn



-  100 g cherrytomaatjes
-  1 teentje knoflook, in reepjes
-  chilipepervlokken
-  ½ el maanzaad
-  4 sneeën ciabatta of stokbrood, dun gesneden

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Scheur de mozzarellabol elk in 2 stukken.
2. Klop 2 eetlepels olie met de citroenrasp, -sap en rozemarijn door elkaar en schep door de mozzarella.
3. Laat afgedekt op kamertemperatuur circa 30 minuten marineren.

BEREIDEN

4. Verwarm de oven voor op 200°C.
5. Leg de tomaatjes (aan de tros) in een ovenschaal en bestrijk ze met olie.
6. Maak met een klein mesje een sneetje in elk tomaatje en steek daar een stukje knoflook in.
7. Bestrooi met (zee)zout, chilipeper en het maanzaad en rooster circa 15 minuten hoog in de oven.
8. Rooster intussen de sneetjes brood en bestrijk ze met olie als ze nog warm zijn.
9. Knip de tak met tomaatjes in tweeën en leg op bordjes.
10. Bedruppel met het tomatenvocht en leg de stukjes gemarineerde mozzarella ernaast.
11. Serveer met het geroosterde brood.

TIP: Serveer een Prosecco Frizzante bij dit gerecht.

Courgette met ricotta-soufflé

Hoofdgerecht



20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 courgettes
-  2 el olijfolie
-  50 g chorizo
-  1 sjalot, gesnipperd
-  200 g ricotta
-  1 ei, gesplitst
-  ½ citroen, rasp en sap
-  25 g Parmezaanse kaas, geraspt
-  20 g pijnboompitten

Materiaal: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de courgettes in de lengte en schep met een theelepel het vruchtvlees eruit, tot 1 cm van de schil.
2. Hak het vruchtvlees fijn.
3. Verhit 1 eetlepel olie.
4. Snijd de chorizo fijn en bak in de olie op middelhoge stand tot knapperig kruim.
5. Schep uit de pan en houd apart.
6. Fruit de sjalot circa 4 minuten in het bakvet op een lage stand.
7. Voeg het vruchtvlees van de courgettes toe en roerbak nog 1 minuut mee. L
8. aat dit mengsel afkoelen en uitlekken in een zeef.
9. Verwarm de oven voor op 200°C.
10. Bestrijk de courgettes rondom met olie en leg ze in een ovenschaal.
11. Klop de ricotta met de eidooier, citroenrasp, -sap en Parmezaanse kaas goed door elkaar en schep het afgekoelde vruchtvlees erdoor.
12. Breng deze vulling goed op smaak met zout en peper.
13. Klop het eiwit stijf en spatel door de vulling.
14. Schep de vulling in de uitgeholde courgettes en verdeel de pijnboompitten erover.
15. Bak de courgettes in het midden van de oven in circa 20 minuten gaar en goudbruin.



16. Bestrooi met het chorizokruim en serveer direct.

TIP: Lekker met een rucola-salade en zoete aardappel.

TIP: Serveer bij dit gerecht een lekker glas Chianti DOCG

Tartelette met hüttenkäse en gekaramelliseerde sinaasappel

Nagerecht



30 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el bloem, om te bestuiven
-  2 plakjes bladerdeeg, ontdooid
-  1 klein ei, losgeklopt
-  50 g suiker
-  ½ kardemompeul, gekneusd (optioneel)
-  ½ sinaasappel, schoongeboend
-  50 g hüttenkäse

Materiaal: 2 kleine lage taartvormpjes, bakpapier, blindbakkvulling



ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bestuif de taartvormpjes met bloem en bekleed ze met het bladerdeeg.
3. Snijd de randen eventueel bij.
4. Knip cirkels bakpapier op maat van de vormpjes en leg deze op de bodem.
5. Leg wat blindbakkvulling erop en bak de bodempjes circa 10 minuten in het midden van de oven.
6. Neem uit de oven, maar schakel de oven niet uit.
7. Verwijder het bakpapier met de steunvulling.
8. Bestrijk het deeg met ei en bestrooi met een beetje suiker.
9. Bak de vormpjes in de oven nog circa 10 minuten verder tot ze gaar en goudbruin zijn.
10. Laat afkoelen

BEREIDEN

11. Verwarm de rest van de suiker met 2 eetlepels water en de kardemom in een koekenpan tot de suiker is opgelost.
12. Rasp intussen een paar centimeter schil van de sinaasappel en voeg toe aan de siroop.
13. Snijd de sinaasappel in 4 plakjes.
14. Leg de plakken naast elkaar in de siroop en laat op een lage stand in 15-20 minuten karamelliseren.
15. Keer de plakjes na 10 minuten om.
16. Schakel de warmtebron uit en laat de sinaasappel afkoelen in de pan.
17. Klop de hüttenkäse los met een paar eetlepels van het sinaasappelvocht uit de pan.
18. Verdeel dit mengsel over de tartelettes en garneer met plakjes sinaasappel.

TIP: chenk bij deze tartelettes een glas fruitige Cava Demi Sec met een bubbel en een lekker zoetje.