

Lekker borrelen met kaasplankjes



Kaasplankjes zijn een heerlijke en veelzijdige manier om van kaas te genieten. Of je nu een doorgewinterde kaasliefhebber bent of gewoon op zoek bent naar een smakelijke toevoeging aan je culinaire repertoire, een kaasplankje is altijd een goede keuze.

Voor het samenstellen van een kaasplankje zijn er een aantal ingrediënten waar je rekening mee moet houden. Kies een variatie van kazen met verschillende smaken, texturen en rijpingsgraden. Denk aan zachte kazen zoals brie of camembert, harde kazen zoals cheddar of Manchego, blauwe kazen zoals roquefort, en misschien zelfs een geitenkaas. Zo zorg je voor een brede smaakbeleving, van mild tot pittig. Zo start je met een frisse geitenkaas en sluiten je af met een krachtige blauwaderkaas. Voor een luxere variant voor de feestdagen kan je een luxe plank maken met verse kruiden, vijgen en jam als showtopper.



Voeg een zoet tintje toe zoals vers fruit zoals druiven, appelplakjes of vijgen, noten zoals walnoten, amandelen en wat honing of vijgenjam. Deze toevoegingen vullen de smaken van de kazen aan en zorgen voor een interessante textuur en variatie. Ook lekker bij kaas is een zelfgemaakte chutney om lekker te dippen. Serveer een selectie van vers brood, stokbrood of knapperige crackers om de kazen op te eten. Het brood kan worden geroosterd voor een extra knapperige touch.

Plaats de kazen en extra ingrediënten op een mooie houten plank of marmeren schaal. Zorg voor voldoende ruimte tussen de verschillende kaasjes om gemakkelijk te kunnen snijden en opscheppen. Een goed glas wijn kan het genot van een kaasplankje versterken. Kies voor rode, witte of zelfs mousserende wijnen die passen bij de kaassoorten die je hebt gekozen!

BRON: eatertainment.nl

