

Recepten met kaas

Verzameld, geordend en bewerkt

door

Astrid Veltman

17 januari 2001

Tenzij anders vermeld, zijn de recepten voor **vier** personen.

Inhoudsopgave

- [Snacks, voorgerechten en salades](#)
 - [Grande entrée met kaas](#)
 - [Appel-stiltonstrudel met portsausje](#)
 - [Kaascrisp met sesam](#)
 - [Cheddar-croissants](#)
 - [Bijzonder kaasvoorafje](#)
 - [Gefrituurde kaasballetjes](#)
 - [Aubergine-mozzarellatorentjes met rucola](#)
 - [Kaashapjes](#)
 - [Koninklijk borrelhapje](#)
 - [Kaasvlinders](#)
 - [Feestelijke kaasspiesjes](#)
 - [Champignontoast met brie en basilicum](#)
 - [Kaas-groentestengels met dip](#)
 - [Tomaten met mozzarella](#)
 - [Roerei met mozzarella, tomaat en basilicum](#)
 - [Gegratineerde mozzarellatoast](#)
 - [Gebakken appel met brie](#)
 - [Roquefortperen](#)
 - [Italiaanse hamrolletjes](#)
 - [Pasteibakjes met kaasvulling](#)
 - [Croquettes de camembert](#)
 - [Kaaskroketten](#)
 - [Kaaskroketten of -bitterballen](#)
 - [Kaaskroketjes met mierikswortelsaus](#)
 - [Kaaskroketjes met tijm en bieslook](#)
 - [Kroketten met Parmezaan](#)
 - [Kaasbitterballen](#)
 - [Noten-kaastruffels](#)
 - [Warme brie met eikenbladsla](#)
 - [Kaaskoppen](#)
 - [Uien-kaasogen](#)
 - [Welsh Rarebit](#)
 - [Krokant geitenkaasje met paprikaslaatje](#)

- [Salade 'Romain'](#)
- [Maaltijdsalade met kaas](#)
- [Salade Kreta](#)
- [Radijssalade met kaas en veldsla](#)
- [Kaasfondue](#)
 - [Kaasfondue I](#)
 - [Kaasfondue II](#)
 - [Kaasfondue III](#)
 - [Kaasfondue IV](#)
 - [Kaasfondue V](#)
 - [Kaasfondue VI](#)
 - [Kaasfondue VII](#)
 - [Kaasfondue VIII](#)
 - [Kaasfondue IX](#)
 - [Kaasfondue á la Bourtange](#)
 - [Kaasfondue met eieren](#)
 - [Kaasfondue met groene kruiden](#)
 - [Kaasfondue met groenten](#)
 - [Kaasfondue met tuinkruiden](#)
 - [Hollandse fondue](#)
 - [Tomaten-kaasfondue I](#)
 - [Tomaten-kaasfondue II](#)
 - [Feestelijke kaasfondue](#)
 - [Blauwe-kaasfondue met champignons](#)
 - [Cheddarfondue met Guinness](#)
 - [Zwitserse kaasfondue I](#)
 - [Zwitserse kaasfondue II](#)
 - [Luzerner fondue](#)
- [Kaassoufflé](#)
 - [Kaassoufflé I](#)
 - [Kaassoufflé II](#)
 - [Kaassoufflé III](#)
 - [Kaas-bieslooksoufflé](#)
 - [Geitenkaassoufflé](#)
 - [Geitenkaassouffleetjes](#)
- [Hoofdschotels met kaas](#)
 - [Kaasschotel](#)
 - [Kaas-aardappelschotel](#)
 - [Kaas-broodschotel](#)
 - [Broodschotel met prei, tomaat en kaas](#)
 - [Aubergineschotel met mozzarella](#)
 - [Ovenschotel met noten en kaas](#)
 - [Gegratineerde groenteschotel](#)
 - [Gegratineerde venkelschotel](#)
 - [Spitskool-brieschotel](#)

- [Preisshotel met camembert](#)
- [Spinazieshotel](#)
- [Witlofschotel](#)
- [Witte bonenschotel met romige roquefortsaus](#)
- [Lasagne met spinazie en Gorgonzola](#)
- [Pastaschotel](#)
- [Friese macaroni](#)
- [Spirelli met spinazie en kruidenkaas](#)
- [Gierststoofpotje met komijnekaas](#)
- [Gefrituurde kaas-griesballetjes met spruitjespuree](#)
- [Gepocheerde kaasbolletjes met spinazie](#)
- [Gevulde bladerdeegtorentjes](#)
- [Gevulde flensjes met prei en geitenkaas](#)
- [Gevulde aubergines met geitenkaas](#)
- [Spinazie met geitenkaas](#)
- [Spinazie uit de oven](#)
- [Tomaten gevuld met roerei en geitenkaas](#)
- [Paprika gevuld met chorizo en mozzarella](#)
- [Gevulde uien met mozzarella en pesto](#)
- [In plaats van vlees](#)
 - [Gegratineerde paddestoel-cheddarrollade](#)
 - [Kaasburgers met gember](#)
 - [Kaassteaks](#)
 - [Krokante kaasplakken](#)
 - [Kaasflensjes met tomaat](#)
 - [Geitenkaasflensjes met gekarameliseerde ui en prei](#)
 - [Kaasempanada's](#)
 - [Frittata met geitenkaas en paprika](#)
 - [Spaanse kaastortilla met shii-take](#)
 - [Omelette Roquefort](#)
- [Smeersels](#)
 - [Deense kwark](#)
 - [Kaascrème](#)
- [Desserts](#)
 - [Blauwe kaasperen met portsaus](#)
 - [Dadels met stiltonmousse](#)
 - [Geitenkaas met kersen](#)
 - [Gefrituurde geitenkaas met rode portsaus](#)
 - [Gegratineerde geitenkaasjes met peer](#)
 - [Gegratineerde broodhartjes met geitenkaas](#)
 - [Kaascrème met in port gemarineerde druiven](#)
 - [Gegratineerde peerwaaiers](#)
 - [Peer in portsaus met Blue Stilton](#)
 - [Stilton op rode port](#)
 - [Warme verse vijgen met gorgonzola](#)

- [Zoete kaasplakken](#)
 - [Zoete kaasflapjes met honing](#)
 - [Perenflapjes met verse roomkaas](#)
 - [Tiramisu](#)
 - [Camembert met rozijnencompote](#)
 - [Camembertpuntjes met marmelade](#)
 - [Ricotta-ijs met abrikozen](#)
 - [Roquefort met pruimencompote](#)
 - [Deense kaaskrans](#)
 - [Verse kaasterrine met kruiden](#)
 - [Appelcarpaccio met roquefort](#)
 - [Ricotta-citroensoufflé](#)
-

Snacks, voorgerechten en salades

Grande entrée met kaas

Appel-stiltonstrudel met portsausje

Voor 10 plakken:

2 kleine geschilde appels in blokjes

2 eetlepels citroensap

225 gr grof verkruimelde Stiltonkaas
tijmpoeder

zout, versgemalen peper

10 vellen ontdooid fyllodeeg

100 gr gesmolten boter

100 gr paneermeel

1 rode appel

Doe de blokjes appel, het citroensap, de Stilton, een snuifje tijmpoeder en peper en zout in een kom en schep alles goed door elkaar.

Verwarm de oven voor op 175° C en bekleed de bakplaat met bakpapier.

Leg een vochtige theedoek op het aanrecht.

Spread 2 vellen fyllodeeg op de theedoek uit en bestrijk die met gesmolten boter.

Bestrooi ze licht met paneermeel.

Spread hierop weer 2 vellen fyllodeeg uit, bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi met paneermeel.

Herhaal deze handeling nog 3 keer (houd wat boter en paneermeel achter).

Verdeel het appel-Stiltonmengsel over het deeg (laat de rand vrij) en rol het deeg en

de vulling met behulp van de theedoek op.

Leg de strudel met de naad naar onder op de bakplaat.

Bestrijk de bovenkant met de rest van de gesmolten boter en bestrooi met de rest van het paneermeel.

Laat de strudel in het midden van de oven in 30-35 minuten gaar worden.

Steek met een ster-uitsteekvormpje 4 sterretjes uit de rode appel.

Snijd van de strudel 4 schuine plakken en leg die op 4 borden.

Bewaar de rest van de strudel koel.

Verwarm de strudel dan 15 minuten in een voorverwarmde oven van 225°C.

Portsausje

Doe 1 1/2 dl port, 1 theelepel cranberrycompote en 1 theelepel suiker in een steelpannetje en laat het in 2 minuten iets inkoken.

Breng op smaak met enkele druppels citroensap.

Verwarm het sausje vlak voor het serveren nog een keer.

Kaascrisp met sesam

Verwarm de oven voor op 175°C.

Halveer 2 sneetjes casinobrood zonder korst schuin en rooster ze 5 minuten in de oven.

Besmeer ze met boter.

Beleg elk met een dun plakje Hollandse geitenkaas en bestrooi met wit sesamzaad.

Bak ze 10 minuten in het midden van de oven.

Cheddar-croissants

(24 stuks)

Leg 50 gr cheddarkaas in plakjes over 24 deeglapjes (1 blikje party-croissants, Daneroles) en rol ze op.

Verwarm de oven voor.

Bak de croissants in het midden van de oven in 15 minuten goudbruin en gaar.

Bijzonder kaasvoorafje

(2 personen)

Voor de marinade:

2 eetlepels olie

zout

enkele druppels tabasco

1 eetlepel citroensap

En verder:

1 rode ui

1 rijp camembertkaasje

2 eetlepels mixed pickles

Klop de ingrediënten voor de marinade door elkaar.

Schil de ui, schaaf hem in dunne plakken en haal die uit elkaar, zodat u ringen krijgt.

Leg de ringen tenminste een half uur in de marinade.

Snijd het kaasje in dunne plakken en leg die als een waaiertje op 2 bordjes.

Leg de mixed pickles erop en daarop de gemarineerde uiringen met wat marinade.

Geef er toast of brood met knoflook-kruidentboter bij.

Gefrituurde kaasballetjes

(± 16 stuks)

1 zakje kerriesaus

1 1/2 dl melk

2 sneetjes volkorenbrood

1 klein blikje maïskorrels (180 gr)

1 ei

150 gr geraspte oude kaas

2 eetlepels gefruite uitjes

cornflakes

olie om te frituren

Maak de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking met 1 1/2 dl melk in plaats van 2 1/2 dl.

Laat de saus afkoelen.

Snijd het brood met de korst in blokjes.

Meng de kerriesaus, het brood, het ei en de kaas tot een samenhangend mengsel (dat gaat het beste in een foodprocessor).

Voeg de uitjes en de uitgelekte maïs toe en laat nog kort draaien.

Laat het mengsel in een kom in de koelkast ± 1 uur of de hele nacht opstijven.

Maak de cornflakes met een deegroller fijn.

Rol met vochtige handen van het kaasmengsel balletjes ter grootte van een walnoot en haal ze door de cornflakes.

Verhit de olie tot de damp eraf komt en frituur de balletjes in een paar minuten goudbruin.

Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze warm.

Aubergine-mozzarellatorentjes met rucola

2 aubergines
6 eetlepels olijfolie
peper, zout
4 tomaten
250 gr mozzarella
1 bosje basilicum, fijngehakt
100 gr rucola

Snijd de aubergines in $\pm$ 16 dikke schijven.

Bak ze 5 minuten in de hete olijfolie en laat ze op keukenpapier goed uitlekken.

Snijd ook de tomaten en de mozzarella in $\pm$ 16 dikke schijven.

Leg 8 aubergineschijven op een ingeoliede bakplaat en bedek ze afwisselend met schijfjes tomaat, mozzarella en basilicum.

Werk zo door tot alle schijfjes zijn opgebruikt.

Bak de torentjes 5 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven.

Garneer met de rucola en serveer eventueel met Italiaans witbrood.

Kaashapjes

(10 stuks)

1 dikke plak kaas van 150 gr
10 cocktailprikkers
5 gr maan- en sesamzaad
2 radijsjes
2 kerstomaatjes
2 druiven

Snijd of steek 10 leuke vormpjes uit de plak kaas.

Besmeer 4 vormpjes van boven met boter.

Doop 2 stukjes hiervan in maanzaad en de andere in sesamzaad.

Prik aan 2 cocktailprikkers een radijsje en zet ze op een vormpje van de kaas.

Doe hetzelfde met de kerstomaatjes en de druiven.

Zet de kaashapjes op een schaalte en serveer ze.

Koninklijk borrelhapje

(8 personen)

1 oranje paprika
1 bos bospeen
1 bakje kerstomaatjes
200 gr cheddar aan een stukje

50 gr met paprika gevulde groene olijven
4 eetlepels olijvenpesto
8 takjes munt

Was de paprika, halveer hem, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in repen.

Schrap de bospeen met een dunschiller en laat aan de uiteinden wat van het groen zitten.

Was de kerstomaatjes.

Snijd de kaas in plakken van $\pm 1/2$ cm dik en snijd de plakken diagonaal door tot lange driehoeken.

Rangschik de paprika, de bospeen, de kerstomaatjes en de kaas op een schaal.

Pureer de olijven met de pesto en de munt tot een saus.

Serveer de saus in een kommetje erbij.

Kaasvlinders

Laat 8 plakjes bladerdeeg ontdooien.

Bestrijk ze met eiwit en verdeel er 80 gr geraspte belegen kaas, 1 1/2 eetlepel sesamzaad en naar smaak peper en zout over.

Leg telkens 2 plakjes op elkaar, rol de zijanten naar het midden op en snijd ze in plakjes van ± 1 cm dik.

Bak de kaasvlinders in ± 15 minuten op een met bakpapier bekleed bakblik in een op 200°C voorverwarmde oven goudbruin.

Feestelijke kaasspiesjes

Snijd verschillende kaassoorten (Hollandse chèvre, Kernhemmer, harde schapenkaas, overjarige kaas en Deense blauwschimmelkaas) in even grote blokjes (1 blokje per soort per persoon) en rijg die in volgorde van smaaksterkte (hoe sterker de smaak, hoe 'later' aan het spiesje) aan een houten stokje (eventueel met halve walnootjes ertussen).

Schik de spiesjes op een bedje van fijngesneden sla, halve witte druiven en blokjes peer en serveer ze met een notenolie-honing-wijnazijndressing.

Geef er brood en gezouten boter bij.

Champignontoast met brie en basilicum

(2 personen)

100 gr kastanjechampignons

1 eetlepel boter

versgemalen zwarte peper, zout
75 gr brie
6 verse blaadjes basilicum
2 sneetjes witbrood

Veeg de champignons schoon en snijd ze in plakjes.
Verhit de boter en bak de champignons in $\pm$ 3 minuten bruin.
Bestrooi ze met peper en zout.
Snijd de brie in plakjes en knip het basilicum in reepjes.
Verwarm de grill voor.
Rooster de sneetjes brood en verdeel de champignons en de brie erover.
Strooi het basilicum erover en maal er peper boven.
Laat de kaas vlak onder de grill in $\pm$ 2 minuten smelten.

Kaas-groentestengels met dip

4 stengels bleekselderij
1/2 courgette
1/2 winterwortel
1/2 gele paprika
1 plak belegen Maaslander ($\pm$ 150 gr)
1 plak jong belegen kaas ($\pm$ 150 gr)
1 zakje dipmix taco (6 gr, Duyvis)
1 zakje dipsaus tzatziki (6 gr, Duyvis)
6 eetlepels biogarde

Maak de groenten schoon en was ze.
Snipper $\pm$ 2 cm courgette en 4 cm bleekselderij fijn en snijd de rest van de groenten in repen van $\pm$ 10 cm.
Snijd de kaassoorten in gelijke repen.

Bereiding saus:

Neem 2 bakjes en doe in elk bakje 3 eetlepels biogarde en 1 zakje sausmix.
Voeg aan het bakje tacosaus 1 eetlepel gesnipperde bleekselderij en aan de tzatzikisous 1 eetlepel gesnipperde courgette toe.
Als de saus iets te dik blijkt te zijn, kunt u haar met een beetje water verdunnen.

Tip: De tacosaus is ook lekker met gesnipperde rode of gewone ui en de tzatzikisous met geraspte komkommer.

Tomaten met mozzarella

600 gr vleestomaten

300 gr mozzarella
zout, peper
8 blaadjes basilicum
6 eetlepels olijfolie
10 zwarte olijven

Was de tomaten en snijd ze in plakken.

Laat de mozzarella uitlekken, dep hem droog en snijd hem in plakjes die half zo dik zijn als de plakjes tomaat.

Leg de tomaat en de mozzarella op een schaal en bestrooi met zout en versgemalen peper.

Verdeel het basilicum hierover en druppel de olijfolie over het geheel.

Garneer met de zwarte olijven.

Roerei met mozzarella, tomaat en basilicum

6 eieren
zout, versgemalen peper
1 klein mozzarellakaasje
4 grote blaadjes vers basilicum
1 vleestomaat

Klop de eieren los met zout en peper.

Snijd het mozzarellakaasje en de tomaat in 4 plakken.

Verhit de boter in een pan met anti-aanbaklaag, voeg de eieren toe en bak ze al roerend gaar.

Verdeel het roerei over 4 bordjes en leg er een plakje mozzarella, een basilicumblaadje en een plakje tomaat op.

Strooi er zout en versgemalen peper over.

Gegratineerde mozzarellatoast

(2 personen)

2 sneetjes rond casinobrood
2 tomaten
2 eetlepels fijngeknipt basilicum
1 1/2 eetlepel rode pesto (potje)
zout, versgemalen zwarte peper
1 bolletje mozzarella

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Rooster de sneetjes brood.

Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de zaadjes.
Snijd het vruchtvlees in blokjes en schep er het basilicum en 1/2 eetlepel pesto door.
Voeg naar smaak zout en peper toe.
Snijd de mozzarella in plakjes.
Bestrijk de sneetjes brood met de rest van de pesto en leg ze op 2 bordjes.
Leg de plakjes mozzarella erop en schep het tomaatmengsel in het midden.
Schuif de bordjes ± 5 cm onder de hete grill en laat de kaas in 2-3 minuten smelten.

Gebakken appel met brie

(2 personen)

25 gr bloem
3 eetlepels melk
3 eetlepels geschaafde amandelen
3 eetlepels paneermeel
75 gr roombrie
1 appel
25 gr boter
1 takje peterselie

Roer de bloem met de melk in een diep bord glad.
Maak de amandelen met een deegroller iets fijner en schep ze in een diep bord door het paneermeel.
Snijd de brie in 4 plakjes, haal die eerst door het bloempapje en wentel ze dan door het paneermengsel.
Schil de appel en snijd hem in plakken van ± 1 cm dik.
Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak de plakken appel in ± 3 minuten lichtbruin; keer ze halverwege.
Leg ze dakpansgewijs op 2 borden.
Verhit in dezelfde pan de rest van de boter en bak de kaas in ± 2 minuten goudbruin; keer halverwege.
Rangschik de kaas op de appel en garneer met een toefje peterselie.

Roquefortperen

(6 personen)

3 rijpe handperen
1/4 liter water
4 eetlepels citroensap
125 gr roquefort
125 gr verse roomkaas (bijvoorbeeld, MonChou)

1 eidooier
3 eetlepels room
1 mespunt paprikapoeder
3 radijsjes
peterselie
6 slabladeren

Schil de peren, halveer ze in de lengte en verwijder het klokhuis.
Breng het water met het citroensap aan de kook en pocheer de vruchten hierin 5 minuten.

Laat ze uitlekken en afkoelen.

Wrijf de roquefort door een zeef en meng hem met de verse roomkaas, de eidooier, de room en het paprikapoeder.

Doe de kaascrème over in een spuitzak en vul de peren hiermee.

Garneer met plakjes radijs en peterselie.

Serveer de peren op een slabedje.

Italiaanse hamrolletjes

4 niet te dunne plakken magere achterham
2 schijven ananas uit blik
1/2 komkommer
150 gr gorgonzola (of een andere pittige kaas)
enkele eetlepels koffie- of slagroom
peterselie
verse toast

Maak de ananasschijven fijn.

Schil de komkommer en verwijder het zaad.

Snijd het overgebleven vruchtvlees zeer fijn.

Prak de kaas fijn en meng de ananas, de komkommer en de kaas door elkaar.

Voeg zoveel koffie- of slagroom toe dat een smeuijge massa ontstaat.

Leg de plakken ham op een plank, verdeel er de kaasmassa over en rol de hamplakken hierna op.

Verpak ze in aluminiumfolie en bewaar ze 1 uurtje in de koelkast.

Garneer ieder rolletje met een mooi toefje peterselie.

Serveer er een paar toastjes bij.

Pasteibakjes met kaasvulling

1/2 pakje diepvriesbladerdeeg
1 ei
1 eetlepel fijnggehakte amandelen

200 gr verse roomkaas (MonChou of Rederijkertje)

4 eetlepels melk

zout, peper

30 gr belegen kaas (plak)

tuinkers

paprikapoeder

Laat het bladerdeeg ontdooien, leg de plakjes op elkaar en rol ze op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dunne lap van 2 mm.

Steek 8 pasteibodems en 16 ringen (met een doorsnede van 5 cm) uit de deeglap

Als u de daarvoor noodzakelijke ringen niet heeft, kunt u ook een limonadeglas gebruiken.

Splits het ei en bestrijk de ringen met eiwit.

Zet de ringen op de bodems, bestrijk de bovenkant met eidooier en de bakjes 10-15 minuten in de op 200°C voorverwarmde oven.

Laat de amandelen in een droge koekenpan goudbruin worden.

Meng de roomkaas met de melk, breng op smaak met de amandelen, zout en peper en vul de pasteitjes met dit mengsel.

Snijd de plak kaas in blokjes of steek er 8 figuurtjes uit en garneer de pasteitjes met de kaas, tuinkers en paprikapoeder.

Croquettes de camembert

250 gr camembert

2 eidooiers

1 1/2 dl bechamelsaus

zout, versgemalen peper

1 pakje paneermeel

Snijd de kaas in kleine stukjes, of pureer hem.

Meng er de eidooiers en de bechamelsaus door, breng op smaak met zout en peper en laat het mengsel even koken.

Laat de kaasmassa licht afkoelen, vorm er kroketten van, paneer die en bak ze in frituurolie goudgeel.

Kaaskroketten

45 gr boter

45 gr bloem

3 dl melk

150 gr grofgeraspte oude kaas

peper

1 ei

Paneermeel

Smelt de boter, voeg de bloem droog toe en, onder goed roeren, de melk.

Meng de geraspte kaas door de saus en breng het geheel op smaak met peper en eventueel zout.

Strijk de ragoût uit op een bord en laat haar koud worden.

Vorm met 2 lepels 8 kroketten, wentel die door paneermeel en vorm ze op tafel bij.

Haal de kroketten door losgeklopt ei en rol ze nogmaals door paneermeel.

Bak de kroketten 3-5 minuten in frituurvet van 180°C.

Laat ze in een vergiet uitlekken en schik ze op een warme schaal.

Leg er een toefje verse peterselie bij of bak de peterselie in het frituurvet en knip er boven de kroketten kleine stukjes af.

Kaaskroketten of -bitterballen

2 dl melk

25 gr boter

25 gr bloem

peper

1/2 eetlepel fijngehakte peterselie

125 gr geraspte, pikante oude kaas

enkele druppels bouillonaroma

1 ei

paneermeel

frituurvet

Maak een dikke saus van de melk met de boter en de bloem.

Breng op smaak met peper en peterselie en roer er de kaas en het bouillonaroma door.

Strijk het mengsel op een plat bord uit en laat het door en door koud worden.

Verdeel het dan in 8 gelijke punten, vorm hiervan telkens een kroket (verdeel elke punt voor bitterballen in tweeën of in drieën) en wentel ze door paneermeel.

Klop het ei met 1 eetlepel water los, maar niet schuimig.

Wentel er de kroketten door, rol ze opnieuw door paneermeel en zorg dat er geen barstjes in zitten.

Laat intussen het frituurvet zo heet worden, dat het begint te dampen.

Leg er, eventueel met behulp van een schuimspaan, de kroketten in en laat ze vlug goudbruin worden.

Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer direct.

Kaaskroketjes met mierikswortelsaus

(2 personen)

2 zakjes walnoten á 45 gr (Baukje)

8 takjes peterselie
200 gr Kernhemkaas
1 sjalotje
25 gr boter
1/2 theelepel chilipoeder
1/2 groentebouillontablet
40 gr bloem
1 ei
1/2 pakje paneermeel (á 75 gr)
1 dl Biogarde Roer
3 eetlepels geraspte mierikswortel (Kühne)
zout, peper
1 tomaat
frituurolie of -vet

Hak de walnoten fijn.

Knip in een kommetje 6 takjes peterselie fijn.

Snijd de korstjes van de kaas en snijd de kaas in kleine stukjes.

Pel en snipper het sjalotje.

Smelt de boter in een pan met dikke bodem en bak het sjalotje met het chilipoeder zachtjes ± 2 minuten.

Verkruimel het bouillontablet erboven en roer de bloem erdoor.

Voeg al roerend scheutje voor scheutje 2 dl water toe en blijf roeren tot een dik gebonden saus ontstaat.

Roer er de walnoten, de stukjes kaas, en de helft van de fijngeknipte peterselie door.

Schenk de kaassaus in een diep bord en laat afkoelen.

Laat de saus in de koelkast ± 1 uur opstijven.

Klop in een ander diep bord het ei met 1 eetlepel water los.

Strooi het paneermeel op een plat bord uit.

Snijd de koude kaasmassa in 8 puntjes en vorm die met een koele hand tot kroketjes.

Haal de kaaskroketjes eerst één voor één door het ei en wentel ze vervolgens door het paneermeel, zodat alle kanten met paneermeel zijn bedekt.

Herhaal dit nog een keer en zet de kaaskroketjes tot het gebruik afgedekt in de koelkast.

Roer in een schaal een sausje van de biogarde, de mierikswortel, de rest van de gehakte peterselie en zout en peper.

Was de tomaat en snijd hem in 8 partjes.

Verhit de olie in een frituurpan tot 175°C of tot er een witte damp af komt en frituur de kaaskroketjes met 4 tegelijk in ± 3 minuten goudbruin.

Laat ze in een vergiet uitlekken, leg ze op een schaal en garneer met toefjes peterselie en de partjes tomaat.

Geef de mierikswortelsaus er apart bij.

Serveer met een salade van lollo rosso en bruin stokbrood.

Kaaskroketjes met tijm en bieslook

(2 personen)

1 ei
3 sneetjes (oud) bruinbrood
100 gr belegen kaas
1 eetlepel fijngehakt bieslook
1 volle theelepel mosterd
+ theelepel tijm
3 eetlepels olie

Splits het ei.

Snijd de korstjes van het brood en verkruimel de sneetjes heel fijn.

Rasp de kaas grof.

Meng de eidooier, het bieslook, de mosterd, de tijm en 2/3 van het broodkruim door de kaas en vorm hier 6 kleine kroketjes van.

Wentel deze eerst door het eiwit en rol ze dan door de rest van het broodkruim.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de kaaskroketjes snel rondom bruin.

Lekker met broccoli met tomaat.

Kroketten met Parmezaan

50 gr boter
50 gr bloem
5 dl melk
150 gr geraspte Parmezaan
2 eieren
peper
bloem
paneermeel
1 ei
frituurolie

Maak een dikke bechamelsaus.

Smelt de boter op zacht vuur met de bloem; meng goed door elkaar en giet er in één keer de koude melk bij.

Breng dit al roerend aan de kook en laat, al roerend, 5 minuten doorkoken.

Neem de pan van het vuur en voeg de eidooiers en de geraspte Parmezaan aan de bereiding toe.

Voeg naar smaak peper toe, maar doe er geen zout bij want de Parmezaan is al tamelijk zout.

Spread de bereiding uit op een plaat om volledig koud te laten worden, zodat u haar in rechthoekige kroketten kunt snijden.

Wentel de kroketten achtereenvolgens in de bloem, het losgeklopte ei en paneermeel

jen laat ze op een koele plaats enkel uren rusten.
Bak ze in de op 185°C verhitte frituurolie.

Kaasbitterballen

Kook bouillon van 1/2 kruidenbouillontablet en 1/4 liter water.
Fruit 2 teentjes knoflook uit de pers in 50 gr boter, roer er 60 gr bloem bij en laat die opnemen.
Voeg in delen de bouillon en 1 1/2 dl volle melk toe en laat die opnemen.
Laat de dikke saus al roerend 4 minuten zachtjes pruttelen.
Snijd mini-blokjes kaas (100 gr oude kaas, 100 gr mosterdkaas), knip verse kruiden (4 eetlepels bieslook, peterselie, kervel en tijmblaadjes) fijn en Schep die door de ragoût.
Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en laat de ragoût afkoelen.
Vorm van de stijve ragoût ± 20 stuitergrote balletjes en paneer deze met gekruid paneermeel (pakje).
Haal de balletjes door losgeklopt ei en nogmaals door het paneermeel.
Bak de balletjes in frituurolie van 175°C met 6 tegelijk goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Lekker met kerriesaus.

Noten-kaastruffels

(20 stuks)

100 gr gerookte amandelen
200 gr verse roomkaas (op kamertemperatuur)
100 gr versgeraspte jonge kaas
2 eetlepels versgehakte peterselie

Maal de amandelen in de keukenmachine of in een rauwkostmolen niet al te fijn.
Doe de verse roomkaas in een kom en meng er de geraspte kaas, de peterselie en de helft van de noten door.
Vorm van dit mengsel 20 balletjes ter grootte van een walnoot.
Wentel de balletjes door de rest van de gemalen noten, zodat ze rondom zijn bedekt.
Laat de kaastruffels in de koelkast ± 1 uur opstijven.
Leg elke kaastruffel in een papieren of metalen bonbonvormpje.

Warme brie met eikenbladsla

250 gr niet te rijpe brie
1/2 krop eikenbladsla

3 eetlepels olie
1 eetlepel kruidenazijn
1 mespuntje mosterd
1 klein trosje druiven
12 gepelde walnoten

Snijd de kaas in 12 dunne plakjes en leg die drie aan drie in een waaiertje op bordjes.
Halveer en ontpit de druiven.

Leg op ieder bordje aan de punt van het kaaswaaiertje op ieder plakje 2 halve druiven.

Maak de sla schoon en pluk er de blaadjes af.

Roer een sausje van de olie, azijn en mosterd en maak de slablaadjes hiermee aan.
Zet de bordjes onder een hete grill tot de kaas net begint te smelten en de druiven warm zijn.

Leg op ieder bordje een plukje sla en op ieder plakje kaas een halve walnoot.

Kaaskoppen

4 broodjes
4 vegetarische hamburgers (Tivall)
4 tomaten in plakjes
1 avocado
1 eetlepel citroensap
100 gr roomkaas
2 eetlepels mayonaise
1 theelepel chilipoeder

Bak de hamburgers warm en bruin.

Meng het vruchtvlees van de avocado, de roomkaas, het chilipoeder, het citroensap en peper en zout tot een moes.

Snijd de broodjes open, leg de burgers erin, doe er wat plakjes tomaat op en besmeer het dik met de avocadosaus.

Uien-kaasogen

(± 16 stuks)

500 gr bruin meel
20 gr gist
2 1/2 dl lauwwarm water
30 gr boter
10 gr uienzout
150 gr uien
20 gr boter

Voor de afwerking:

100 gr gemalen kaas

100 gr uien

1 ei

1/2 dl melk

Maak de gist aan met een gedeelte van het lauwwarme water.

Maak een kuiltje in het meel en giet daar de aangemaakte gist, de zachte boter en de rest van het lauwwarme water in.

Strooi het zout langs de buitenrand.

Kneed er een deeg van en laat dit tot de dubbele hoeveelheid rijzen.

Snijd de uien klein, bak ze in de boter lichtbruin en kneed ze door het deeg.

Verdeel het deeg in stukken van ± 50 gr.

Rol elk deegstukje rond op en druk het met de handen plat.

Druk het broodje dan met de vingers in het midden nog platter, zodat als het ware een deegrand wordt gevormd.

Leg de broodjes op een ingevette bakplaat en laat ze rijzen tot het volume bijna is verdubbeld.

Afwerking:

Hak de uien fijn, meng ze met de gemalen kaas en verdeel dit mengsel over de holten van de broodjes.

Klop het ei los met een scheutje melk en giet dit op het ui-kaasmengsel.

Bak de broodjes 20 minuten op 220°C.

Welsh Rarebit

2 dl Pale Ale

250 gr Cheddar in kleine blokjes

2 theelepels (Engelse) mosterd

peper

4 dikke sneetjes geroosterd wit casinobrood

Verwarm de grill voor.

Verwarm het bier met de kaas, de mosterd en de peper al roerend tot een vloeibare massa.

Leg het brood op bakpapier en schenk het mengsel erover.

Laat het onder de grill 2 minuten kleuren.

Tip: Leg eerst wat uitgebakken spekjes, een plakje ham, schijven tomaat of een spiegelei op de toast.

Krokant geitenkaasje met paprikaslaatje

8 in vieren gesneden en ontpitte rode paprika's

100 gr paardenbloemblaadjes

- 1/2 bosje basilicum

1 gepeld teentje knoflook

80 gr geroosterde pijnboompitten

30 gr paneermeel

4 geitenkaasjes ($\pm$ 120 gr per stuk)

3 eetlepels maïsolie

2 eetlepels witte wijnazijn

1 eetlepel mosterd

peper, zout

3 eetlepels hazelnootolie

Leg de paprikastukken met de schil naar boven op een met aluminiumfolie beklede bakplaat en bak ze $\pm$ 20 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven of tot de schil begint te blakeren.

Haal ze uit de oven en bedek met een vochtige keukenhanddoek tot ze zijn afgekoeld. Mix de helft van de paardenbloemblaadjes, de helft van de basilicum, de knoflook, de pijnboompitten en het paneermeel in de blender.

Bestrijk de geitenkaasjes met 1 eetlepel van de maïsolie, wentel ze in het kruidenmengsel en leg ze in een ovenschotel.

Bak de geitenkaasjes 8 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.

Verwijder de schillen van de paprika's en halveer elk stuk in de lengte.

Leg ze nogmaals 3 minuten in de hete oven.

Meng de witte wijnazijn, de mosterd, peper, zout, de hazelnootolie en de rest van de maïsolie tot een vinaigrette.

Leg de warme geitenkaasjes op borden, schik de paprika's eromheen, overgiet met de vinaigrette en garneer met de rest van het basilicum en de paardenbloemblaadjes.

Salade 'Romain'

1 krop Romaanse sla

1 krop krulandijvie

200 gr geitenkaas

Voor de dressing:

3 eetlepels (olijf)olie

1 eetlepel rode wijnazijn

peper, zout

1 theelepel honing

1 theelepel mosterd

Voor de garnering:

25 gr zonnebloempitten

12 witte of blauwe druiven

Maak de beide slasoorten schoon, scheur ze klein en schik op de sla op 4 bordjes. Snijd de geitenkaas in plakjes en leg die op de sla.

Vermeng de ingrediënten voor de dressing en kwast de sla met de dressing in. Rooster de zonnebloempitten licht in een droge koekenpan en strooi ze over de salade.

Garneer met de druiven.

U kunt deze salade ook als nagerecht serveren met toast en een glas rode port.

Maaltijdsalade met kaas

1 kleine krop kropsla

1 kleine krop rode kropsla of 1 kropje Batavia

1 krop Romaanse sla

1 krop krulandijvie

200 gr tomaten

1 gele paprika

150 gr Camembert of jong belegen Goudse

150 gr gekookte ham (dikke plak)

6 sneetjes witbrood

30 gr boter

Voor de dressing:

3 lente-uitjes

1 bekertje zure room

2 eetlepels mayonaise

zout, peper

paprikapoeder

Maak de kropsla, de rode kropsla of Batavia en de krulandijvie schoon en pluk ze in stukjes.

Snijd het hart van de Romaanse sla in vieren.

Maak de tomaten en de paprika schoon; snijd de tomaten in parten en de paprika in reepjes.

Snijd de kaas in blokjes en de ham in reepjes.

Snijd het brood in blokjes en bak deze in de hete boter aan beide kanten bruin.

Maak de dressing door de lente-uitjes fijn te snijden en met de overige ingrediënten te vermengen.

Schik de rode kropsla of Batavia en de krulandijvie op een grote platte schaal.

Meng een deel van de dressing door de tomaten, paprika, kaas en ham.

Maak een compositie van de slaharten, het tomaatmengsel en de croûtons en serveer de rest van de saus er apart bij.

Salade Kreta

1 krop rode kropsla
6 tomaten
1 mini-komkommer
1 gele en 1 groene paprika
1 ui
3 eetlepels (olijf)olie
1 1/2 eetlepel balsamico- of wijnazijn
zout, peper
200 gr fetakaas
100 gr zwarte olijven
oregano

Maak de sla schoon en droog en bekleed er een slaschaal mee.

Snijd de tomaten in plakjes, de komkommer in blokjes, de paprika's in reepjes en de ui in ringen.

Verdeel de groenten over de sla.

Schenk er druppelsgewijs de olie en azijn over en breng het geheel op smaak met zout en peper.

Snijd de kaas in blokjes en leg die op de salade.

Garneer met de olijven en bestrooi de salade naar smaak met oregano.

Radijssalade met kaas en veldsla

3 bosjes radijs
150 gr jong belegde kaas
2 hardgekookte eieren
bieslook
100 gr veldsla

Voor de dressing:

6 eetlepels olie
3 eetlepels azijn
1 theelepel mosterd
peper, zout
snufje suiker

Maak de radijzen schoon, was ze en snijd ze in plakjes.

Snijd de kaas in lucifervorm (3 cm lang, 1/2 cm breed).

Snijd de gepelde eieren in plakjes.

Knip de gewassen bieslook klein.

Maak de veldsla schoon, was en droog deze.

Bekleed een grote slabak met de veldsla en meng de overige ingrediënten in het midden van de bak.

Maak de dressing door de ingrediënten goed te mengen en giet deze van buiten naar

binnen over de salade.
Scheep het middengedeelte een keer goed om.

Kaasfondue

Kaasfondue I

Per persoon:

100 gr Gruyère

100 gr Emmentaler

100 gr Tilsitter (of Appenzeller)

1 glas droge witte (liefst Zwitserse) wijn

En verder:

enkele teentjes knoflook

1 borrelglas kirsch

versgemalen peper, nootmuskaat

(bij voorkeur oud) stokbrood

een gietijzeren of stenen fonduepan

een brander

(maïzena)

witte droge fruitige wijn om te drinken (drink bij kaasfondue nooit rode wijn)

Smeer de fonduepan in met een teentje knoflook en verwarm de wijn in deze pan.

Voeg de gemalen kaas toe en laat die onder voortdurend roeren smelten (u moet veel en goed roeren om een homogene massa te krijgen).

De fondue mag niet koken, maar moet tegen de kook aan worden gehouden.

Voeg aan het eind de kirsch, nog wat knoflook uit de pers en verse, grof gemalen peper en nootmuskaat toe.

Als de fondue iets te dun is, of als u bang bent dat hij weer gaat ontbinden, kunt u wat maïzena gebruiken; die kunt u dan het best aanmaken met de kirsch.

Het stokbrood moet lekker knapperig zijn. Daarom wordt in Zwitserland en Frankrijk oud brood aanbevolen. Het Nederlandse

stokbrood is meestal te klef en is, als het een dag oud is, niet knapperig maar taai.

Gesneden stokbrood even oppiepen in de oven levert meestal wel een redelijk resultaat.

Geef er gemengde sla, wat druiven en mandarijnpartjes bij.

Een alternatieve methode om kaasfondue te maken is met een roux. Het voordeel is, dat u een homogeen mengsel krijgt, dat minder gevoelig is voor temperatuurschommelingen. Het nadeel is, dat het al snel een beetje melig smaakt en

dat het eigenlijk geen fondue is, maar saus. Gebruik deze methode als veilige methode onder minder gunstige omstandigheden, bijvoorbeeld tijdens kampeervakanties.

Er is verschil tussen vleesfondue- en kaasfonduevorken. De kaasfonduevorken hebben geen 'weerhaakjes'.

Kaasfondue II

600 gr geraspte Gruyère
600 gr geraspte Emmentaler
6 dl droge witte wijn
10 teentjes knoflook
6 theelepels maïzena
2 theelepels mosterd
2 eetlepels verse bieslook
2 eetlepels fijngehakte peterselie
peper
stokbrood
250 gr champignons
100 gr worteltjes
1 paprika
3 tomaten
2 kiwi's
2 perziken

Snijd de teentjes knoflook klein, voeg ze toe aan de wijn en laat het geheel 24 uur afgedekt staan (niet in een plastic doos, want dat gaat stinken).

Maak de champignons, worteltjes, paprika en tomaten schoon en verdeel ze over schoteltjes die rondom de fonduepan kunnen worden opgesteld.

Doe hetzelfde met het fruit.

Maak de knoflookwijn warm.

Maak de maïzena aan, bij voorkeur met een beetje van dezelfde wijn en voeg het papje aan de wijn toe.

Doe er de mosterd bij en voeg geleidelijk en onder voortdurend roeren de kaas toe. Blijf roeren tot de kaas helemaal is gesmolten.

Doe er op het laatst de bieslook en de peterselie bij.

Doe de fondue over in een voorverwarmde caquelon (stenen schaal) en strooi er de versgemalen peper over.

Houd de caquelon op een réchaud of een fonduestel goed warm.

Variaties:

- In plaats van emmentaler en gruyère kunt u ook goed Hollandse kazen gebruiken.
- De genoemde groenten en het fruit kunt u variëren (maïs, bleekselderij,

peer).

- Als u geen tijd heeft om de knoflook 24 uur te laten intrekken, kunt u in plaats daarvan de caquelon met knoflook inwrijven.

Kaasfondue III

500 gr geraspte kaas
3 gesnipperde uien
2 geperste tenen knoflook
1 liter tomatensap
1 kopje bloem
zonnebloemolie
chilipoeder

Bak de uien in de zonnebloemolie en voeg de knoflook toe.

Doe er om en om bloem en tomatensap bij en roer alles goed door.

Voeg naar smaak chilipoeder toe.

Doe er de kaas bij en roer tot de kaas helemaal is gesmolten.

Geef er stokbrood en een salade bij.

Kaasfondue IV

300 gr Emmentaler of Maasdammer
300 gr Gruyère of Pardano
300 gr Kernhem
125 gr Paturain
4 tenen knoflook
5 dl witte wijn
1 plakje ham
2 bosuitjes
12 gr maïzena
peper, nootmuskaat
2 stokbroden

Snipper de ham en de bosuitjes en meng ze met de kaas, de wijn, de knoflook en de kruiden.

Verwarm de fondue onder af en toe roeren op een laag pitje.

Maak een papje van de maïzena en wat wijn en voeg dit, als alle kaas is gesmolten, onder goed roeren aan de fondue toe.

Desgewenst kunt u een paar stukjes gedroogde tomaat toevoegen.

Kaasfondue V

1/2 liter droge witte wijn
1 teen knoflook
400 gr jong belegen kaas
400 gr oude of belegen kaas
een scheutje kirsch
1-2 eetlepels maïzena

Breng de wijn aan de kook.

Wrijf de fonduepan in met de knoflook en pers de rest boven de wijn uit.

Los de kaas in de hete wijn op, bind licht met een maïzenapapje en voeg een scheutje kirsch toe.

Kaasfondue VI

(2 personen)

± 35 gr boter
± 35 gr bloem
1/4 liter melk
2 eierdooiers
peper, zout
ham, champignons
200-300 gr geraspte kaas (extra belegen, of een mengsel van oud en belegen)

Smelt de boter en roer de boem erdoor tot het deeg van de bodem van de pan loslaat.

Roer er scheut voor scheut de melk door en meng er in gedeelten de kaas door tot alles is gesmolten.

Voeg de eierdooiers toe en roer opnieuw goed

Voeg naar smaak zout en peper toe.

Voeg er tenslotte gebakken champignonplakjes en in stukjes gesneden ham aan toe.

Kaasfondue VII

250 gr mosterdcervelaat aan een stukje
1/2 bakje champignons
ciabatta en/of notenbrood
4 dl droge witte wijn
1/2 eetlepel gezeefd citroensap
250 gr gemalen Emmentaler
250 gr gemalen Gruyère
125 gr gemalen Tilsitter
1 borrelglas kirsch of jenever

1 eetlepel aardappelmeel

1 teentje knoflook

Snijd de worst in halve plakjes.

Halveer de champignons of snijd ze in vieren en bedruppel ze met citroensap.

Verwarm het brood en snijd het in blokjes.

Laat de wijn met het citroensap opbruisen en roer de kaas er in gedeelten bij, zodat deze oplost.

Voeg steeds pas weer nieuwe kaas toe als de vorige is opgenomen; houd het tegen de kook aan.

Roer het aardappelmeel met de kirsch tot een papje en roer dit bij de kaas, zodat de massa licht bindt.

Wrijf een caquelon (kaasfondueschaal van aardewerk) met het opengesneden teentje knoflook in, schenk de warme fondue erin en zet het op een tafelréchaud.

Prik steeds een stukje cervelaat, champignon of brood aan een (fondue)vork en doop dit in de kaas.

Kaasfondue VIII

Voor de fondue:

1 teentje knoflook

1 eetlepel olie

1 gesnipperde ui

1/2 liter kruidenbouillon (van tablet)

4 dl halfvolle melk

200 gr Gorgonzola

200 gr geraspte jong belegen 40+-kaas

1 eetlepel maïzena

1/2 dl sherry

2 gedroogde tomaten in kleine reepjes

1 theelepel verse tijmblaadjes

4 gehakte blaadjes basilicum

zout, versgemalen peper

Voor de dip:

1 kg groenten, zoals (geblancheerde) broccoli- en/of bloemkoolroosjes, kerstomaatjes, stukjes gekookte schorseneren, (geblancheerde) bleekselderij, (geblancheerde) worteltjes, rode en gele paprikareepjes, artisjokhartjes (uit blik)
een kaasfonduepan
fonduevorkjes

Wrijf de fonduepan in met knoflook.

Bak de ui zachtjes in de olie, blus af met de kruidenbouillon en de melk en breng het aan de kook.

Voeg beide kaassoorten toe en laat die smelten.

Maak de maïzena met water aan en bind de kaasfondue hiermee.
Schenk de sherry erbij en voeg de tomaten, de tijmblaadjes en basilicum toe.
Breng eventueel op smaak met zout en versgemalen peper.
Schik de groenten soort bij soort op een schaal.

Kaasfondue IX

600 gr jonge kaas
600 gr belegen kaas
6 dl droge witte Franse wijn
10 teentjes knoflook
6 afgestreken theelepels maïzena
2 theelepel mosterd
2 eetlepel versgehakte bieslook
versgemalen peper
2 eetlepel versgehakte peterselie

Om te dippen:

4 stokbroden
diverse (in 5-10 minuten beetgaar) gekookte en rauwe groenten, zoals champignons (ook beignets hiervan), worteltjes, paprika, tomaten, maïs, bleekselderij enz.
Diverse soorten fruit, zoals kiwi, perzik, peer

Snijd de teentjes knoflook klein, voeg ze bij de wijn en laat het geheel afgedekt 24 uur staan (niet in een plastic doos).

Verwarm dan de wijn met de knoflook.

Maak de maïzena aan en voeg deze bij de wijn.

Doe er dan de mosterd bij.

Voeg geleidelijk de kaas toe en blijf roeren tot die is gesmolten.

Roer er als laatste de bieslook en peper door.

Doe het mengsel over in een voorverwarmde caquelon en houd die op tafel op een réchaud warm.

Kaasfondue á la Bourtange

7 uien
7 teentjes knoflook
80 gr boter
50 gr bloem
1 runderbouillontablet
1 theelepel tijm
450 gr extra belegen geraspte kaas
1/2 liter melk

Los het bouillontablet op in 1 dl water en laat dit afkoelen.
Snijd de uien en de knoflook fijn en bak ze op laag vuur in 30 gr boter glazig.
Maak een roux van de bloem en 50 gr boter.
Voeg de bouillon aan de roux toe en zoveel melk tot een mooie gladde saus ontstaat.
Roer er vervolgens de tijm en het ui-knoflookmengsel door.
Breng het op halfhoog vuur al roerend op temperatuur en laat er langzaam de kaas in smelten.
Blijf roeren tot alle kaas is gesmolten.
Serveer de fondue op een fonduebrander.
Lekker met stokbrood, champignons, stukjes paprika en kleine geblancheerde roosjes bloemkool of broccoli.

Kaasfondue met eieren

560 gr geraspte Emmentaler of Gruyère
5 eetlepels slagroom
3-4 eidooiers
8 dl witte wijn
peper, geraspte nootmuskaat

Meng alle ingrediënten in een fonduepan.
Laat het mengsel al roerend op een zo laag mogelijk vuur smelten en wat indikken, maar laat het niet aan de kook komen, want dan gaat het klonteren.
Serveer het gerecht in de fonduepan.
Lekker met geroosterd brood, met pasta of met in de schil gekookte aardappelen.

Kaasfondue met groene kruiden

(2 personen)

20 takjes kervel
20 sprietjes bieslook
150 gr jong belegen kaas
100 gr Kernhem kaas
1 teentje knoflook
1 1/2 dl droge witte wijn
1/2 eetlepel maïzena
1 eetlepel cognac
peper

Hak de groene kruiden fijn.
Rasp de kaas.
Wrijf een braadpan en een aardewerk fonduepan (speciaal voor kaas) in met het opengesneden teentje knoflook.

Doe de wijn in de braadpan en verwarm hem tot hij bruist.
Voeg al roerend de beide kaassoorten toe en blijf roeren tot ze zijn gesmolten.
Roer de maïzena glad met 1 eetlepel water en bind de fondue hiermee.
Roer de cognac en de groene kruiden erdoor en breng de fondue op smaak met peper.
Giet de fondue over in de fonduepan.
Lekker met stokbrood en komkommer.

Kaasfondue met groenten

(2 personen)

4 kleine aardappelen
300 gr bloemkoolroosjes
300 gr broccoliroosjes
1 teentje knoflook
1 dl witte wijn of appelsap
2 bakjes kaasspread naturel (à 200 gr, Linera)
3 theelepels maïzena
versgemalen zwarte peper, nootmuskaat

Schil en was de aardappelen en kook ze in 20 minuten gaar.
Kook de bloemkool en de broccoli in 6 minuten beetgaar.
Wrijf een steelpan in met de knoflook, voeg de wijn toe en breng die aan de kook.
Voeg de kaasspread toe en laat die op zacht vuur smelten.
Roer de maïzena met 3 eetlepels koud water glad en voeg dit al roerend aan de fondue toe.
Blijf roeren tot een lichtgebonden saus is ontstaan en breng op smaak met peper.
Verdeel de fondue over 2 schaaltes en bestrooi met een snufje nootmuskaat.
Doopt de groenten hierin.
Serveer er boerenbrood bij.

Kaasfondue met tuinkruiden

(2 personen)

4 stengels bleekselderij
300 gr tomaten
1 appel
5 theelepels citroensap
100 gr champignons
200 gr fonduekaas (zakje)
2 dl witte wijn
1 teentje knoflook
1 mespunt nootmuskaat

1 mespunt peper
5 theelepels maïzena
2 eetlepels verse peterselie
1 1/2 eetlepel verse bieslook

Was de tomaten, bleekselderij en appel.

Snijd de bleekselderij in stukjes van $\pm$ 3 cm en de tomaten in partjes.

Verwijder het klokhuis uit de appel, snijd hem in partjes en besprenkel die met 1 theelepel citroensap.

Was de champignons en dep ze met keukenpapier droog.

Halveer grote champignons en besprenkel ze met de rest van het citroensap.

Leg de groenten en het fruit op een schaal.

Bereid de kaasfondue met de wijn, de knoflook, nootmuskaat en peper volgens de gebruiksaanwijzing op het pak.

Roer de maïzena in een kopje met 2 eetlepels koud water en voeg dit mengsel al roerend aan de kaasfondue toe.

Knip de peterselie en de bieslook in een kopje fijn en roer ze door de fondue.

Zet de kaasfondue op een réchaud en doop er aan tafel de groenten en het fruit in.

Lekker met bruin stokbrood.

Hollandse fondue

3 eetlepels boter

3 eetlepels bloem

peper

1 3/4 dl koffieroom of gewone melk

1 3/4 dl kalfs- of kippenbouillon

1/2 theelepel uienpoeder

250 gr geraspte Hollandse kaas (bijvoorbeeld half Goudse, half Leidse of half Goudse, half Edammer)

een scheutje kirsch

in stukjes gesneden bruin brood

Smelt de boter, voeg de bloem en peper toe en roer de massa glad.

Schenk er al roerend bij gedeelten de koffieroom of melk en de bouillon bij.

Voeg daarna het uienpoeder toe.

Laat het geheel even doorkoken en enigszins dik worden.

Voeg dan al roerend de geraspte kaas toe en blijf roeren tot deze is gesmolten.

Schenk tenslotte de kirsch over de fondue en laat deze even branden.

Tomaten-kaasfondue I

1 zeer fijn gesneden ui

30 gr boter
6 ontvelde en in blokjes gesneden tomaten
1 geperst teentje knoflook
1 theelepel tijm
2 dl droge witte wijn
400 gr grof geraspte belegen kaas
2 eetlepels fijngesneden verse basilicum
zout, peper

Bak de ui 5 minuten zachtjes in de boter.

Voeg de tomaatstukjes, de knoflook en de tijm toe en laat alles op zacht vuur $\pm$ 10 minuten sudderen.

Roer de witte wijn erdoor en laat die goed warm worden.

Roer er daarna in gedeelten de kaas door en laat die smelten.

Roer er voor het serveren de basilicum door en breng op smaak met zout en peper.

Lekker om mee te dippen: stokbrood of ciabatta, olijven, kleine even gekookte champignons, kerstomaatjes, broccoliroosjes (even gekookt), gekookte krieltjes.

Tomaten-kaasfondue II

1 ui
1 groene paprika
1 eetlepel olijfolie
1 teentje knoflook
2 blikken gepelde tomaten (à 400 gr)
200 gr geraspte belegen kaas
200 gr geraspte oude kaas
1/2 theelepel tijm
1/2 theelepel paprikapoeder
zout, peper
1 eetlepel maïzena

Pel de ui en het teentje knoflook.

Maak de paprika schoon en snijd hem en de ui in kleine stukjes.

Verhit de olie in een braadpan en fruit de ui, de paprika en het uitgeperste teentje knoflook hierin.

Voeg de tomaten met het sap toe, breng alles aan de kook en laat de tomaten $\pm$ 10 minuten zachtjes koken.

Voeg de geraspte kaassoorten toe en laat deze al roerend smelten.

Breng de fondue op smaak met de tijm, het paprikapoeder, peper en zout.

Roer de maïzena met een beetje water tot een papje en bind de fondue hiermee.

Schenk de fondue over in een fonduepan en houd de fondue op en réchaud of spiritusbrander warm.

Serveer er stokbrood en komkommersalade bij.

Feestelijke kaasfondue

Wrijf met een opengesneden knoflookteentje langs de wanden van een (liefst vuurvaste) fonduepan of caquelon.

Schenk er 4 dl droge witte wijn in, voeg 100 gr mierikswortelroomkaas toe en verwarm dit al roerend tot tegen de kook aan.

Laat dan 250 gr geraspte jong belegen kaas en 250 gr geraspte gruyère in de saus smelten.

Bind de fondue bij met 2 eetlepels (met water losgeroerde) maïzena.

Om mee te dippen:

blokjes ciabattabrood en blokjes boerenroggebrood.

Een schaalte met 150 gr (extra grote) gekookte tortellini, 300 gr zalmforelfilet in blokjes (en een schaalte dillegroen), 150 gr gekookte mosselen.

En even geblancheerde groenten:

Parijse worteltjes, broccoliroosjes, peultjes en warme krieltjes (en een schaalte bieslook).

Blauwe-kaasfondue met champignons

(2 personen)

Van blauwschimmelkaas maakt u een lekkere pittige fondue. U kunt elke soort blauwschimmelkaas nemen. Denk er wel aan dat bijvoorbeeld Danablu en Roquefort een stuk pittiger zijn dan bijvoorbeeld Blue Castello, Bleu d'Auvergne of Gorgonzola.

1 teentje knoflook

2 1/2 dl droge witte wijn

150 gr geraspte jong belegen kaas

100 gr blauwschimmelkaas

1 bakje champignons

3 theelepels maïzena

Wrijf de binnenkant van een caquelon in met het doorgesneden teentje knoflook en schenk er 2 dl van de wijn in.

Verwarm de wijn onafgedekt tot er kleine belletjes beginnen op te stijgen.

Roer de jong belegen kaas door de wijn en verkruimel de blauwschimmelkaas erboven.

Roer alles goed door elkaar.

Verwarm de fondue tot de kaas gesmolten is.

Roer de fondue steeds goed door.

Veeg intussen de champignons schoon en snijd ze in plakjes.

Maak de maïzena aan met de rest van de wijn en voeg dit al roerend aan de fondue toe.

Blijf roeren tot de fondue mooi gebonden is.

Voeg de champignons toe en verwarm de fondue nog enkele minuten goed.

Roer nogmaals goed door.

Zet de fondue op een réchaud en geef er stokbrood of Turks brood en een salade bij.

Zet bij deze pittige fondue ook stukjes paprika en bleekselderij op tafel om in de fondue te dopen.

Cheddarfondue met Guinness

zout

500 gr prei

400 gr roggebrood

600 gr cheddar

1/4 liter Guinness

2 theelepels maïzena

2 eetlepels whisky

versgemalen zwarte peper

enkele druppels worcestershiresaus uit Engeland

Breng in een pan water met wat zout aan de kook.

Was de schoongemaakte prei grondig, snijd de stelen in stukjes van $\pm$ 1 cm breed en kook die 2-3 minuten in het water.

Giet ze af en laat ze goed uitlekken.

Snijd het roggebrood in blokjes en zet die samen met de prei op tafel.

Snijd de cheddar zonder de korst in kleine blokjes of rasp de kaas grof.

Verhit het bier in een caquelon, voeg in kleine porties tegelijk de kaas toe en laat die al roerend smelten.

Maak de maïzena aan met de whisky, giet dit mengsel bij de kaas en breng het al roerend aan de kook.

Breng het op smaak met peper en worcestershiresaus.

Houd de fondue op een réchaud of op een laag pitje tegen de kook aan.

Aan tafel worden het brood en de prei aan de fonduevorken geprikt en in de kaasfondue gedoopt.

Zwitserse kaasfondue I

200 gr grofgeraspte Zwitserse Emmentaler

400 gr grofgeraspte Zwitserse Gruyère

1 teentje knoflook

2 eetlepels maïzena

1 eetlepel citroensap
3 dl droge witte wijn
1 klein glaasje Kirsch of andere vruchtenbrandewijn
nootmuskaat, peper
in stukjes gesneden knapperig stokbrood

Wrijf de fonduepan in met het teentje knoflook; giet de wijn erin en verwarm deze, maar laat de wijn niet aan de kook komen.

Voeg het citroensap toe, alvorens de geraspte Emmentaler en Gruyère in de wijn te roeren.

Blijf onder voortdurend verwarmen roeren tot een mooi homogeen mengsel van kaas en wijn ontstaat.

Voeg, zodra de fondue mooi smeug is, het glaasje brandewijn waarin de maïzena is opgelost toe.

Kruid de fondue naar smaak met geraspte nootmuskaat en peper uit de molen.

Serveer met kleine stukjes knapperig stokbrood.

Zwitserse kaasfondue II

1 teentje knoflook
4 dl droge witte wijn
300 gr geraspte Emmentaler
300 gr geraspte Gruyère
2 eetlepels maïzena
4 eetlepels kirsch of melk
zout, peper
1 mespunt nootmuskaat
1 stokbrood

Pel het knoflookteentje, halveer het en wrijf hiermee een niet te grote pan met dikke bodem of fonduepan in.

Schenk de wijn in de pan en verhit die tot de wijn begint te bruisen.

Voeg de kaas toe en laat die, al roerend met houten lepel smelten.

Roer in een kopje de maïzena met de kirsch of melk glad en roer dit door de fondue.

Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Houd de fondue aan tafel op een brander of andere warmtebron warm.

Prik blokjes stokbrood aan een fonduevork en doop die in de fondue.

Serveer met gemengde sla.

Luzerner fondue

1 gehalveerd teentje knoflook
360 gr geraspte Gruyère

240 gr geraspte Alpenkaas (Sbrinz of Friese Kanter)
3 dl witte wijn
1 koffielepel citroensap
3 afgestreken koffielepels maïzena
1/2 dl Kirschwasser (1 glaasje)
2 eetlepels fijngehakte kruiden (dragon, citroenkruid, alsem)
2 gepelde en ontpitte tomaten in brunoise (blokjes)
50 gr gedroogde en geweekte morilles (champignons)
boter
peper, nootmuskaat

Strijk een fonduepot (caquelon) in met het halve teentje knoflook.

Vermeng de geraspte kaassoorten goed en doe hem in de pan.

Roer de wijn, de maïzena en het citroensap door elkaar en meng het door de kaas.

Breng alles onder stevig roeren aan de kook.

Roer met een houten lepel in 8-vorm, zo wordt de kring onderbroken en kan de kaas niet in draden trekken.

Voeg het Kirschwasser toe en breng verder op smaak met peper en nootmuskaat.

Laat zachtjes verder koken.

Laat de morilles ondertussen 5 minuten weken in koud water.

Laat ze uitlekken, snijd ze in stukjes en laat ze 10 minuten smoren in boter.

Roer de morilles samen met de stukjes tomaat en de fijngehakte kruiden door de fondue en zet de fonduepot op een verwarmingselement op tafel.

Serveer met ± 250 gr stokbrood per persoon.

Tip: Is de fondue te dik, roer er dan een glaasje warme witte wijn door.

Is hij te dun, voeg dan al roerend een handvol gemalen kaas toe of dik de saus bij met maïzena, aangelengd met witte wijn.

Klontert de gesmolten kaas, voeg dan wat citroensap of wijnazijn toe.

Kaassoufflé

Kaassoufflé I

20 gr + 5 gr boter
2 eetlepels bloem
2 dl melk
2 dl water
40 gr geraspte gruyère
3 eieren + 1 eidooier
zout, peper, nootmuskaat

Smelt de 20 gr boter op laag vuur en roer de bloem erdoor.

Roer er, als het mengsel begint te schuimen, de warme met water aangelengde melk door.

Laat het mengsel, onder voortdurend roeren, 5-6 minuten koken.

Haal de pan van vuur en voeg een snufje zout toe.

Verwarm oven voor op 1800°C.

Splits de eieren (u heeft dan 3 eiwitten en 4 eidooiers).

Klop de eiwitten met de mixer heel stijf.

Roer de losgeklopte dooiers door de lauwe saus, voeg de kaas toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Spatel de stijfgeklopte eiwitten er voorzichtig door.

Beboter een vorm en vul deze voor 3/4 met het kaasmengsel.

Zet de vorm laag in de oven, zodat zich aan de bovenkant niet te snel een korstje kan vormen en bak de soufflé 20 minuten.

Serveer direct.

Kaassoufflé II

60 gr boter

50 gr bloem

1/4 liter melk

zout, peper, nootmuskaat

4 eidooiers

3 eiwitten

100 gr geraspte gruyère of belegen Goudse

50 gr Leerdammer

Smelt de boter en roer er de bloem door tot een egaal papje ontstaat.

Voeg geleidelijk de melk toe en verwarm met tussenpozen tot een gladde saus ontstaat.

Voeg een extra klontje boter toe en breng de saus op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Klop de dooiers los en voeg ze van het vuur af aan de saus toe.

Klop de eiwitten stijf en spatel ze met de geraspte kaas door de saus.

Breng dit mengsel over in een beboterde ovenschotel en strooi er wat geraspte kaas over.

Zet dit ± 20 minuten in een matig warme oven.

De kaassoufflé is klaar als de kleur goudbruin is.

Serveer direct.

Geef er stokbrood of roggebrood bij.

Kaassoufflé III

50 gr boter
50 gr bloem
3 dl melk
100 gr geraspte gruyère
50 gr geraspte emmentaler
2 eetlepels crème fraîche
zout, peper
mespuntje nootmuskaat
4 (scharrel)eieren
(1 eetlepel boter om in te vetten)
een soufflévorm of hoge ronde ovenschaal (doorsnede ± 18 cm)

Verwarm de oven voor op 200°C en vet de vorm in.

Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor, voeg al roerend scheutje voor scheutje de melk toe en blijf roeren tot een dikgebonden saus ontstaat.

Roer de geraspte kaassoorten en de crème fraîche erdoor en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Splits de eieren boven 2 kommen.

Roer van het vuur af de dooiers door de kaassaus.

Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door de saus.

Schep het mengsel in de vorm en laat het in het midden van de oven in ± 40 minuten mooi rijzen en goudbruin bakken (= soufflé).

Serveer direct met gemengde sla.

Kaas-bieslooksoufflé

25 gr boter
25 gr bloem
2 1/2 dl bouillon
peper, zout
100 gr geraspte belegen Goudse
2 eetlepels fijngehakte bieslook
3 eieren

Kan als één grote of 4 kleine soufflés worden gemaakt. Een grote moet 25 minuten in de oven en de kleintjes 15 minuten.

Smelt de boter en roer er de bloem door.

Giet er onder goed roeren de bouillon scheutje voor scheutje bij.

Laat dit tot een saus binden.

Laat de kaas daar voorzichtig in smelten en breng op smaak met peper, zout en bieslook.

Splits de eieren en roer de eidooiers door de saus.

Klop de eiwitten zeer stijf met een snufje zout en spatel ze luchtig door de kaassaus.

Verdeel de massa over de vorm(pjes) en bak het in een op 200°C voorverwarmde oven.

Geitenkaassoufflé

(2 personen)

4 kerstomaatjes

2 bosuitjes

100 gr zachte geitenkaas

2 eieren

25 gr boter

25 gr bloem

2 dl melk

1 theelepel majoraan

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de tomaatjes in vieren en de uitjes in ringetjes.

Verkruimel de kaas en splits de eieren.

Smelt de boter in een pan en roer de bloem erdoor.

Roer er scheutje voor scheutje de melk door en blijf roeren tot een gladde gebonden saus ontstaat.

Roer er van het vuur af de dooiers, de kaas en de majoraan door en voeg naar smaak zout en peper toe.

Klop de eiwitten stijf en spatel deze luchtig door de saus.

Vet een souffléschaal in en schep het mengsel erin.

Strooi de tomaat en de bosui erover.

Laat de soufflé in de oven in ± 20 minuten rijzen en goudbruin worden.

Lekker met pizzarolletjes.

Geitenkaassouffleetjes

Verwarm de oven voor op 220°C.

Bestrijk 4 soufflévormpjes (doorsnee ± 8 cm) met gesmolten boter en bestrooi ze met paneermeel.

Snijd 175 gr geitenkaas klein en laat die op laag vuur in 1 1/4 dl slagroom smelten.

Splits 2 kleine eieren.

Neem de gesmolten kaas van het vuur en roer er de dooiers en 3/4 eetlepel maïzena, aangelengd met een scheutje water door.

Breng op smaak met peper en zout.

Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het kaas-roommengel.

Schep het mengsel in de soufflévormpjes en laat het in de oven in 10-15 minuten goudbruin en gaar worden.

Hoofdschotels met kaas

Kaasschotel

1/2 liter melk
200 gr paneermeel
1 theelepel mosterdpoeder
1 theelepel zout
versgemalen peper
150 gr pittig geraspte kaas
2 gesplitste eieren

Verwarm de melk in een steelpan, giet hem in een kom over het paneermeel en voeg er de kruiden, de kaas en de losgeklopte eidooiers bij.

Sla de eiwitten in een kom stijf en schep ze luchtig door het kaasmengsel.

Giet het mengsel in een ingevette vuurvaste schaal en zet deze 20-30 minuten in een hete oven van 200-230°C.

Serveer het gerecht direct met een knapperige salade en plakken tomaat die met zout, peper en wat suiker zijn gekruid.

Kaas-aardappelschotel

(2 personen)

4 middelgrote aardappelen
zout, peper
1/2 literblik doperwtten
200 gr extra belegende kaas waarvan 150 gr in plakken
boter
1 eetlepel fijngehakte peterselie

Snijd de geschilden en gewassen aardappelen overlangs doormidden, zet ze op hun snijkant in een beboterde ovenschaal en strooi er wat zout en peper over.

Laat de doperwtjes uitlekken en snijd de 50 gr kaas in dobbelsteentjes. Schep de kaasblokjes en de doperwtten door elkaar en verdeel het mengsel met zout en peper over de aardappelen.

Dek af met de plakken kaas en leg het deksel op de schaal.

Zet de schotel 60 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven.

Neem 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd het deksel eraf, zodat het gerecht een mooie goudbruine kleur krijgt.

Garneer de schotel met de peterselie.

Kaas-broodschotel

6 sneetjes oud brood
1 potje Pesto (Grand'Italia)
3 eieren
1/8 liter crème fraîche
1/2 dl volle melk
300 gr geraspte jong belegen kaas

Snijd de korstjes van het brood, besmeer het met de pesto en leg de sneetjes naast elkaar in een ovenschaal.

Klop de eieren los met de crème fraîche en de melk en schenk het mengsel over het brood in de ovenschaal.

Strooi de geraspte kaas erover en bak de schotel in 35-40 minuten in het midden van een op 200°C voorverwarmde oven goudbruin en gaar.

(Dek de schotel af met aluminiumfolie als de bovenkant te donker dreigt te worden).
Lekker met een salade.

Broodschotel met prei, tomaat en kaas

(2 personen)

1 dikke prei
4 eetlepels olijfolie
zout, versgemalen zwarte peper
2 teentjes knoflook
1 blikje tomaatstukjes (netto 400 gr)
2 theelepels tijm
6 sneetjes oud volkorenbrood
200 gr Franse geitenkaas
6 zwarte olijven

Verwarm de oven voor op 225°C.

Maak de prei schoon en snijd hem in dunne ringetjes.

Verhit 1 eetlepel olie en laat de preiringetjes al omscheppend slinken.

Voeg naar smaak zout toe.

Pers de knoflook boven de tomaatstukjes uit en roer de tijm erdoor.

Verdeel de helft van de tomaatstukjes met het vocht over de bodem van een ovenschaal, leg er 3 sneetjes brood in, verdeel er de prei over en verkruimel hierboven 1/4 van de kaas.

Maal er royaal zwarte peper boven.

Leg de andere sneetjes brood erop, verdeel de rest van de tomaatstukjes erover, verkruimel hierboven de rest van de kaas en garneer met de olijven.

Bak de broodschotel in de oven in $\pm$ 20 minuten goudbruin en gaar.

Aubergineschotel met mozzarella

2 aubergines
3 eieren
1 ui
zout
1 dl olijfolie extra vergine
2 teentjes knoflook
1 blik tomaatstukjes
2 theelepels Italiaanse kruiden
versgemalen zwarte peper
2 bolletjes mozzarella
50 gr Parmezaanse kaas

Snijd de aubergines in plakken, bestrooi ze met zout en laat ze $\pm$ 30 minuten liggen.

Kook de eieren 10 minuten, pel ze en snijd ze in plakjes.

Pel en snipper de ui.

Verhit 1 eetlepel olie in een pan en fruit de ui glazig.

Pers de teentjes knoflook erboven uit.

Voeg de tomaat en de kruiden toe en laat de saus $\pm$ 5 minuten sudderen.

Voeg zout en peper toe.

Snijd de mozzarella in plakjes.

Dep de aubergine droog.

Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de aubergineplakken bruin.

Vet een ovenschaal in en leg er de helft van de aubergineplakken dakpansgewijs in.

Schep de helft van de saus erover en leg hierop de plakjes ei en de rest van de aubergine.

Verdeel de rest van de saus erover, leg de plakjes mozzarella erop en strooi de Parmezaanse kaas erover.

Verwarm de oven voor op 200°C en bak de aubergineschotel $\pm$ 30 minuten.

Serveer de schotel op een réchaud.

Ovenschotel met noten en kaas

2 eetlepels boter
1 kleine Chinese kool in dunne reepjes
1/2 groene kool in dunne reepjes
1 zakje voorgekookte aardappelplakjes á 450 gr (Célavita)
250 gr blauwe kaas (Danish blue of Bleu d'Auvergne)
200 gr grofgehakte gemengde noten (walnoten, hazelnoten)

zout, peper

100-150 gr mager ontbijtspek in plakjes

een ingevette ovenschaal

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verhit de boter en roerbak beide koolsoorten 10 minuten.

Roer er van het vuur af de aardappelplakjes, 200 gr kaas en 150 gr noten door.

Breng het koolmengsel op smaak met zout en peper en schep het in de ovenschaal.

Meng 50 gr kaas en 50 gr noten en strooi dit over het koolmengsel.

Leg de plakjes spek op het koolmengsel en laat het gerecht in het midden van de oven 20-30 minuten gratineren.

Gegratineerde groenteschotel

150 gr tarwekorrels (Natufood)

1 groentebouillontablet

2 eetlepels olie

1 fijngesneden ui

1 rode paprika en 1 gele paprika in stukjes

1 geperst teentje knoflook

2 eetlepels fijngesneden basilicum

150 gr gorgonzola in stukjes

2 eieren

zout, peper

een ingevette ovenschaal

Kook de tarwekorrels met 3 dl kokend water en het bouillontablet in

20-30 minuten gaar en giet ze daarna af.

Verwarm de oven voor op 225°C.

Bak de ui, paprika en knoflook 5 minuten in de olie.

Schep de tarwe erdoor en schep het mengsel in de ovenschaal.

Verdeel het basilicum en de gorgonzola erover.

Klop de eieren los met zout en peper, schenk ze in de ovenschaal en laat het gerecht in het midden van de oven in 15 minuten gratineren.

Gegratineerde venkelschotel

2 venkelknollen

zout, peper

1 kleine krop ijsbergsla

150 gr blauwe kaas (bijvoorbeeld gorgonzola, bleu d'Auvergne of Danish blue) in dunne plakken

1 dl crème fraîche

een grote ingevette ovenschaal

Snijd de venkelknollen in plakken (bewaar het venkelgroen) en kook ze $\pm$ 5 minuten in water met zout.

Spoel ze koud af en laat ze uitlekken.

Snijd ook de krop ijsbergsla in plakken.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Leg in de ovenschaal om en om plakken venkel, ijsbergsla en kaas.

Houd enkele plakjes kaas apart en verkruimel die over de schotel.

Roer de crème fraîche met zout en peper los en schenk dit over de inhoud van de schaal.

Bak het gerecht $\pm$ 30 minuten in het midden van de oven en strooi er voor het serveren het venkelgroen over.

Spitskool-brieschotel

1 spitskool

1 kg aardappelen

250 gr brie

4 tomaten

oregano

basilicum

gemberwortel

sesamzaad

Snijd de spitskool fijn en roerbak hem in een wok.

Kook de aardappelen en maak er puree van.

Snijd de tomaten en de brie in plakjes.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Doe een laag spitskool in een ovenschaal, leg er de helft van de brie op en weer een laag spitskool.

Leg de tomaat erop en bestrooi die met de kruiden.

Schep hierop de aardappelpuree en strijk die glad.

Verdeel er de rest van de brie over en strooi daar tenslotte sesamzaadjes over.

Zet de schaal minstens 30 minuten in de oven.

Preischotel met camembert

(2 personen)

400 gr panklare prei

3 eieren

2 theelepels kerriepoeder

zout, peper

4 eetlepels slagroom
50 gr geraspte kaas
125 gr camembert

Verwarm de oven voor op 200°C.

Doe de prei in een vergiet en schenk er een ruime hoeveelheid kokend water over.

Laat de prei uitlekken.

Klop de eieren los met het kerriepoeder, de slagroom en zout en peper.

Roer de geraspte kaas erdoor.

Snijd de camembert in blokjes.

Vet een ovenschaal (in. ± 1 liter) in.

Doe de prei erin en schenk het eimengsel erover.

Verdeel de camembertblokjes erover en bak de schotel in het midden van de oven in ± 25 minuten goudbruin en gaar.

Lekker met gebakken aardappelen.

Spinazieschotel

750 gr aardappelen

1 dl melk

2 gesplitste eieren

30 gr roomboter

500 gr spinazie

200 gr belegen kaas

zout, peper, nootmuskaat

klontjes roomboter

Maak een puree van de gekookte aardappelen, de melk, de losgeklopte dooiers en de roomboter.

Kook de spinazie tot ze is geslonken.

Laat de groente goed uitlekken, hak hem fijn en meng hem door de aardappelpuree.

Roer er de in blokjes gesneden kaas door en breng het gerecht op smaak met wat zout, peper en nootmuskaat.

Sla de eiwitten stijf en spatel ze door het spinazie-aardappelmengsel.

Schep het in een beboterde ovenschaal en leg de klontjes boter erop.

Dek de schotel af met een deksel en zet hem ± 30 minuten in de op 225°C voorverwarmde oven.

Witlofschotel

1 1/2 kg aardappelen

verse peterselie
1 bekertje zure room
melk
Zaanse mosterd
4-6 struikjes witlof
8-12 plakjes mosterdkaas
8-12 plakjes ham
1 zakje kaassaus

Schil en halveer de aardappelen, kook ze gaar, giet ze af en stamp ze tot een grove puree.

Hak het groen van 2 takjes peterselie fijn en schep dit met 3 eetlepels zure room, 1 1/2 dl melk en 1 eetlepel mosterd door de puree.

Kook de witlofstruikjes 3 minuten, neem ze uit de pan en laat ze wat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schep de puree in de ovenschaal en strijk hem glad.

Halveer de struikjes witlof overlangs.

Leg een plakje ham op een plakje kaas, leg er een half witlofstruikje op en rol de kaas en ham erover.

Leg de witlofrolletjes op de puree.

Bereid de saus volgens de aanwijzingen op het zakje en schenk haar over de witlof.

Schuif de schotel 3-5 minuten in de oven, zodat de saus goudbruin kleurt.

Strooi er nog wat fijngeknipte peterselie over.

Witte bonenschotel met romige roquefortsaus

Kook 250 gr geweekte witte bonen in 3/4 liter water met een kruidenbouquet gaar.

Voeg na 5 kwartier 1 theelepel zout toe.

Smoor 1/2 rode paprika in blokjes, 2 uitgeperste teentjes knoflook, 1 fijngehakt lente-uitje en 1 theelepel verkruimelde rozemarijn in 1 eetlepel boter en roer er de uitgelekte bonen door.

Voeg 100 gr verkruimelde roquefort en 1 dl slagroom toe en laat de kaas smelten.

Roer er 1 bos fijngehakte peterselie door en breng op smaak met veel versgemalen peper.

Lasagne met spinazie en Gorgonzola

750 gr diepvriesspinazie á la crème

2 tomaten

1/2 bakje champignons á 250 gr

100 gr gorgonzola

3 theelepels majoraan

zout, peper
1/4 liter slagroom
± 9 lasagnevellen
100 gr geraspte belegen kaas
25 gr boter
Aluminiumfolie

Verwarm de oven voor op 200°C.

Laat de spinazie ontdooien.

Was intussen de tomaten, maak ze schoon en snijd ze in plakjes.

Veeg de champignons met keukenpapier schoon en snijd ze in plakjes.

Snijd de gorgonzola in stukjes.

Smelt de boter, bak de champignons 5 minuten zachtjes, voeg de slagroom toe en laat het geheel tot een dikkere saus inkoken.

Voeg naar smaak zout en peper toe en doe er de helft van de geraspte kaas door.

Roer de majoraan, zout en peper door de spinazie.

Strijk op de bodem van een rechthoekige ovenschaal (inh. 1 liter) een dun laagje saus uit, verdeel daar een deel van de spinazie over en bedek die met 3 lasagnevellen.

Verdeel hierover achtereenvolgens de helft van de plakjes tomaat, weer een deel van het spinaziemengsel, de helft van de gorgonzola en de saus.

Bedek met 3 lasagnevellen en verdeel hierover achtereenvolgens de rest van de tomaat, een deel van de spinazie, de rest van de gorgonzola en de champignons.

Dek af met de laatste lasagnevellen.

Verdeel hier de rest van de spinazie en de saus over en strooi de rest van de geraspte kaas erover.

Zorg dat alle lasagne is bedekt.

Dek de schaal af met aluminiumfolie, zet hem in de oven en verwarm de lasagneschaal ± 30 minuten.

Verwijder het folie en laat de lasagne in nog ± 5 minuten gaar en heet worden.

Pastaschotel

(2 personen)

200 gr pasta (bijvoorbeeld penne)
25 gr boter
25 gr bloem
2 1/2 dl melk
1 kleine rode paprika
50 gr gepeld)e walnoten
50 gr gorgonzola
1 doosje diepvries Italiaanse kruiden
zout, peper
1 ei

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking gaar.

Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor en voeg al roerend scheutje voor scheutje de melk toe.

Blijf roeren tot een gladde saus ontstaat en laat de saus $\pm$ 5 minuten zachtjes koken.

Maak de paprika schoon en snijd hem in kleine stukjes.

Hak de walnoten grof.

Laat de helft van de gorgonzola in de saus smelten.

Giet de pasta af.

Schep de walnoten, de helft van de paprika, de Italiaanse kruiden en de helft van de saus door de pasta en breng op smaak met zout en peper.

Vet een ovenschotel (inh. $\pm$ 1 liter) in en schep de pasta erin.

Roer het ei en de rest van de paprika door de rest van de saus en strijk de saus over de pasta.

Snijd de rest van de gorgonzola in stukjes en verdeel deze over de schotel.

Bak de pastaschotel in de oven in 10-15 minuten goudbruin en gaar.

Friese macaroni

500 gr macaroni

500 gr spinazie

150 gr bacon in plakjes

300-400 gr oude verbrokkelde Friese nagelkaas

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.

Laat de spinazie slinken en druk het vocht er zoveel mogelijk uit.

Leg de macaroni, de spinazie en de kaas in lagen in een beboterde ovenschaal en laat het gerecht in de oven in $\pm$ 20 minuten warm worden.

Tip: Desgewenst kunt u een extra laagje van ontvelde tomaten in de schaal leggen.

Spirelli met spinazie en kruidenkaas

400 gr gerookt spek in reepjes of blokjes

2 uien

800 gr spinazie á la crème (diepvries)

300 gr kruidenkaas

500 gr spirelli

olijfolie

Laat de spinazie ontdooien.

Bak de kleingesneden uien in wat olijfolie goed aan, voeg het spek toe en laat dit goed uitbakken.

Voeg de kruidenkaas toe en laat hem smelten.
Voeg dan de spinazie toe en roer tot het gaat pruttelen.
Kook de spirelli beetgaar, giet af en schep de pasta op de borden.
Verdeel de saus erover.

Gierststoofpotje met komijnekaas

200 gr gierst
4 uien
1 grote prei
boter of olie
2 blikken gepelde tomaten
200 gr smeltkomijnekaas
poeder voor preisoep
peterselie, tijm
zout, peper
(koffie)room

Snipper de uien en de prei en snijd de kaas in kleine blokjes.
Doe enkele eetlepels olie of boter in een grote pan (met deksel).
Voeg de uisnippers hieraan toe en laat ze glazig worden.
Voeg dan de gepelde tomaten met het vocht en de tijm toe.
Roer om en laat het geheel op zacht vuur 5 minuten sudderen.
Voeg de gierst toe, roer om en laat 20 minuten stoven.
Voorkom aanbakken; voeg eventueel wat water toe.
Meng intussen het preisoepoeder met een grote kop heet water.
Vermeng de preiringen met de gierstmassa en voeg het opgeloste preisoepoeder toe.
Breng het aan de kook en laat op zeer zacht vuur nog 10 minuten doorkoken.
Roer er nu de kaas en de peterselie door en voeg tenslotte een scheutje room toe.
Serveer met een frisse salade.

Gefrituurde kaas-griesballetjes met spruitjespuree

125 gr oude kaas
3 3/4 dl melk
1 kruidenbouillontablet
1 theelepel Franse tuinkruiden (silvo)
50 gr griesmeel
300 gr spruitjes
400 gr aardappelen
frituurvet of -olie
1 ei

7 eetlepels paneermeel
± 1 dl melk
25 gr boter
zout, peper, nootmuskaat

Snijd de korstjes van de kaas en rasp de kaas grof.

Breng de melk met het bouillontablet en de tuinkruiden in een pan aan de kook, roer het griesmeel erdoor en kook het al roerend in ± 5 minuten tot een dikke pap.

Roer de kaas erdoor en laat die smelten.

Spoel een diep bord om met koud water, schenk het griesmeel-kaasmengsel erin en laat het afkoelen.

Laat het in de koelkast in ± 1 uur koud en stijf worden.

Maak de spuitjes schoon en halveer grote exemplaren.

Schil de aardappelen, snijd ze in vieren en bewaar ze tot het gebruik onder water.

Kook de aardappelen en de spuitjes in een pan met weinig water en zout in ± 15 minuten gaar.

Strooi intussen paneermeel in een diep bord en klop het ei in een ander diep bord los.

Vorm het kaas-griesmeelmengsel tot 10 gelijke balletjes en wentel ze door het paneermeel.

Haal ze vervolgens door het losgeklopte ei en weer door het paneermeel.

De balletjes moeten aan alle kanten goed met paneermeel zijn bedekt.

Verhit het frituurvet in een frituurpan tot er net witte damp af komt (175°C).

Bekleed een bord met keukenpapier.

Frituur de balletjes met 5 tegelijk goudbruin.

Laat ze op keukenpapier uitlekken en houd ze warm.

Giet de aardappelen en de spuitjes af en stamp ze met een pureestamper fijn.

Verwarm de melk in een steelpannetje en voeg al roerend zoveel melk en boter toe dat een gladde puree ontstaat.

Breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat en laat hem zo nodig al roerend op zacht vuur door en door warm worden.

Schep de spuitjespuree in een warme schaal en leg de kaas-griesmeelballetjes langs de rand.

Gepocheerde kaasbolletjes met spinazie

(6 personen)

900 gr spinazie (diepvries)

zout

500 gr ricotta of hüttenkäse

2 eieren

15 eetlepels Parmezaanse kaas

peper, nootmuskaat

100 gr bloem

100 gr boter

Maak de spinazie grondig schoon en laat hem met aanhangend water en peper en zout 5-10 minuten koken.

Laat hem slinken en daarna zeer goed uitlekken.

Het is belangrijk dat u al het water met uw handen uit de spinazie knijpt, anders zullen de kaasbolletjes in het pocheerwater uit elkaar vallen.

Prak de ricotta of wrijf de hüttenkäse door een zeef en meng deze met de spinazie, de eieren, de helft van de Parmezaanse kaas en naar smaak zout, peper en nootmuskaat. Kneed het mengsel goed door, vorm het tot bolletjes ter grootte van een walnoot en wentel die door de bloem.

Breng een grote tot de helft gevulde pan water aan de kook en laat de bolletjes er voorzichtig in glijden.

Houd het water tegen de kook aan tot de bolletjes komen bovendrijven en schep ze daarna met een schuimspaan voorzichtig uit de pan.

Doe de malfatti in een warme schaal, begiet ze met gesmolten boter en bestrooi ze met de rest van de Parmezaanse kaas.

Gevulde bladerdeegtorentjes

(2 personen)

250 gr vegetarische mix (Tivall)

75 gr boter

1 tomaat

1 ui

1 courgette

1 prei

4 plakjes bladerdeeg (diepvries)

2 plakken zachte geitenkaas (à 50 gr, Bettine Blanc)

1 (scharrel)eidooier

1/4 liter tomatensap

1/2 groentebouillontablet

1/2 eetlepel mangochutney (potje)

peper

(1/2 eetlepel boter om in te vetten)

een rond uitsteekvormpje of glas met een doorsnede van ± 8 cm

Vorm van de vegetarische mix 4 platte schijven.

Verhit 2 eetlepels boter in een pan, bak de schijven ± 10 minuten (keer ze halverwege) en leg ze uit de pan op een bord.

Breng in de pan ruim water aan de kook.

Kruis de tomaat in, dompel ze enkele tellen in het kokend water, spoel ze onder koud water af en ontvel ze.

Snijd de tomaat in vieren, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Pel de ui en snipper hem fijn.

Was de courgette, snijd hem in stukken van ± 6 cm en snijd de stukken in smalle reepjes.

Was de prei, maak hem schoon, snijd hem in stukken van 6 cm en snijd de stukken in smalle reepjes.

Verwarm de oven voor op 200°C en vet een bakplaat in.

Laat de plakjes bladerdeeg in ± 5 minuten ontdooien.

Klop de eidooier los.

Steek uit elk plakje bladerdeeg een rondje.

Leg 2 rondjes bladerdeeg op de bakplaat en leg op elk rondje achtereenvolgens een plakje geitenkaas, een vegetarische schijf en een rondje bladerdeeg.

Bestrijk de bovenste rondjes bladerdeeg met de losgeklopte eidooier.

Bak de torentjes in het midden van de oven in ± 25 minuten goudbruin en gaar.

Smelt in een pan 25 gr boter en fruit daarin de helft van de ui glazig.

Voeg het tomatensap toe, breng het aan de kook en verkruimel er het bouillontablet boven.

Roer de mangochutney erdoor.

Breng de saus op smaak met peper en laat haar op laag vuur ± 5 minuten zachtjes koken.

Verhit in een pan de rest van de boter en bak de prei, de courgette en de rest van de ui ± 5 minuten op halfhoog vuur.

Roer de blokjes tomaat erdoor.

Verdeel de saus over 2 borden, schep het groentemengsel erbij en zet er de bladerdeegtorentjes op.

Geef er gemengde sla en stokbrood bij.

Vegetarische mix is een product op basis van soja, licht gekruid met onder andere knoflook. De mix is te verwerken als balletjes, burgers of rul gebakken.

Gevulde flensjes met prei en geitenkaas

50 gr bloem

zout

1 groot ei

1 1/2 dl melk

1 theelepel olie

20 gr boter

1 dunne prei

100 gr geitenkaas

4 theelepels honing

4 sprietjes bieslook

Zeef de bloem met een snufje zout boven een kom.

Klop het ei in een kopje los en roer het door de bloem.

Roer er scheutje voor scheutje de melk door tot een glad beslag ontstaat.

Roer de olie erdoor en laat het beslag $\pm$ 30 minuten rusten.
Roer het beslag nogmaals door.
Verhit 5 gr boter in een koekenpan, schenk er 1/4 van het beslag in en verdeel dit over de bodem.
Keer het flensje als de bovenkant droog is en bak de andere kant goudbruin.
Laat het flensje op een schaal glijden.
Bak op dezelfde manier nog 3 flensjes.
Laat de flensjes afkoelen en verpak ze afzonderlijk in aluminiumfolie.
Maak de prei schoonmaken en snijd hem in dunne ringetjes.
Snijd de geitenkaas in 8 dunne plakjes.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Neem de flensjes uit het folie, verdeel de prei, geitenkaas en honing over het midden van de flensjes, maak ze als een buideltje dicht en bind ze met een touwtje vast.
Zet elk buideltje op een ovenvast schoteltje en laat ze op het rooster in het midden van de oven in $\pm$ 10 minuten door en door warm worden.
Houd intussen de sprietjes bieslook enkele seconden in heet water tot ze soepel zijn.
Neem de buideltjes uit de oven, bind ze met de sprietjes bieslook dicht en verwijder de touwtjes.

Gevulde aubergines met geitenkaas

(2 personen)

2 aubergines

1 ui

1 teen knoflook

100 gr geitenkaas

1 rode paprika

2 eetlepels olijfolie

2 bekertjes crème fraîche

90 gr tomaten

zout, peper

Snijd de kroontjes van de aubergines en halveer ze.

Lepel het vruchtvlees uit de schil, maar laat een rand van 1 cm dikte zitten.

Snijd het vruchtvlees in stukjes.

Verhit de olijfolie, bak de gesnipperde ui 2 minuten, voeg de in blokjes gesneden paprika, de knoflook en het auberginevruchtvlees toe en laat dit op laag vuur 10 minuten doorsudderen.

Voeg dan de crème fraîche toe.

Vul de aubergines met dit mengsel en leg de plakjes tomaat erbovenop.

Bak de aubergines 10 minuten in de oven op 225°C.

Leg de plakjes geitenkaas (bijvoorbeeld Picandou) op de aubergines en bak nog 10 minuten.

Spinazie met geitenkaas

1 kg spinazie

azijn

2 stukken geitenkaas met korst

Was en kook de spinazie, zoals u gewoon bent.

Giet de spinazie af en hak of snijd hem.

Doe de spinazie in een ovenschaal, doe er naar behoefte zout en azijn op en leg de stukken geitenkaas erbovenop.

Schuif de schaal in de oven onder de grill en wacht tot de kaas iets bruin wordt en wat is gesmolten.

Spinazie uit de oven

(2 personen)

500 gr spinazie

150 gr zilvervliesrijst

± 100 gr zachte geitenkaas, MonChou of een andere zachte kaas

2-3 eieren

100 gr hazelnoten

1 eetlepel boter

zout, peper

Verwarm de oven voor op ± 220°C.

Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing.

Was de spinazie en laat ze op hoog vuur in wat water snel slinken.

Doe de spinazie in een vergiet, snijd ze in het vergiet kleiner en druk er zoveel mogelijk water uit.

Beboter een ovenschotel en leg de rijst erin.

Leg de spinazie daarop en verdeel er de verkruimelde (geiten)kaas en de hazelnoten over.

Klop de eieren los met zout en peper en giet dit over de schotel.

Zet de schotel ± 20 minuten in de oven tot het ei geheel is gestold.

U kunt dit gerecht variëren door bijvoorbeeld de spinazie niet te koken, maar toe te voegen aan een gefruit uitje met knoflook en zo te laten slinken. Geraspte kaas bovenop is ook lekker.

Tomaten gevuld met roerei en geitenkaas

(2 personen)

4 vleestomaten

een stukje prei van ± 4 cm

6 olijven gevuld met paprika

75 gr zachte geitenkaas

4 eieren

1/2 dl koffieroom of -melk

zout, peper

15 gr boter

2 toefjes peterselie

Was de tomaten en snijd van de onder- en bovenkant het kapje af.

Hol de tomaten uit en zet ze omgekeerd op keukenpapier.

Snijd de prei in dunne ringetjes en 4 olijven in plakjes.

Verkruimel de geitenkaas.

Klop de eieren los met de koffieroom, zout en peper en schep de prei, de olijfplakjes en de helft van de geitenkaas erdoor.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Smelt de boter in een steelpan.

Voeg het eimengsel toe en laat dit al roerend op zacht vuur stollen.

Schep het roerei in de tomaten en zet ze op het grillrooster.

Strooi de rest van de geitenkaas erover en laat de tomaten ± 5 cm onder de hete grill in ± 2-3 minuten goudbruin kleuren.

Garneer met een olijf en een toefje peterselie.

Lekker met risotto.

Paprika gevuld met chorizo en mozzarella

(2 personen)

2 uien

1 rode en 1 groene paprika

zout

1 mozzarellakaasje

150 gr chorizo

1 eetlepel olie

2 eetlepels basilicum (diepvries)

Pel en snipper de uien.

Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten, kook ze ± 5 minuten in weinig water met zout en laat ze uitlekken.

Snijd de mozzarella en de chorizo in stukjes.

Verwarm de oven voor op 225°C.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui $\pm$ 2 minuten.
Voeg de chorizo toe en bak die $\pm$ 3 minuten mee.
Scheep de mozzarella en het basilicum erdoor.
Vul de paprikahelften met het mengsel en zet ze in een wijde schaal.
Laat ze in het midden van de oven in $\pm$ 10 minuten door en door heet worden.
Geef er gierstpilav bij.

Gevulde uien met mozzarella en pesto

4 dikgepelde grote uien
3/4 liter groentebouillon
3/4 potje pesto (Grand'Italia, 135 ml)
3 eetlepels slagroom
2 eetlepels pijnboompitten
60 gr geraspte Parmezaanse kaas
2 eetlepels droog broodkruim
4 gedroogde tomaten (potje) in stukjes
1 mozzarellakaasje in 4 plakken
4 eetlepels witte wijn
een braadzak
een ovenschaal

Kook de uien 15-20 minuten in de bouillon.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Hol de uien tot 1 cm dikte uit.
Snijd de uitgesneden stukjes ui klein en breng ze met de pesto en de room aan de kook.
Zet het vuur laag en kook de uien zachtjes 4-5 minuten.
Rooster de pijnboompitten licht in een droge koekenpan.
Houd 2 eetlepels van de geraspte kaas achter en meng de rest met het broodkruim door het uimengsel.
Scheep de pijnboompitten en de gedroogde tomaten erdoor en vul de uien hiermee.
Sprenkel de wijn in de braadzak, zet de uien erin, dek ze af met de mozzarella en strooi er de achtergehouden geraspte kaas over.
Bind de zak dicht en prik hem eenmaal in.
Zet de zak in de ovenschaal in het midden van de oven en bak de uien in 30 minuten gaar.
Knip de zak 5 minuten voor het einde van de baktijd open en laat de kaas gratineren.

In plaats van vlees

Gegratineerde paddestoel-cheddarrollade

75 gr boter
75 gr bloem
1/4 liter melk
75 gr geraspte cheddar
4 gesplitste eieren
300 gr champignons
75 gr cashewnoten
kummel, komijn
zout, peper

Voor de saus:

1 1/2 dl cider
3/4 dl room
1 dl appelsap

maak een bechamelsaus van de boter, de bloem en de melk, voeg dan de geraspte cheddar toe en haal de pan van het vuur.

Klop de eiwitten stijf.

Voeg eerst de eidooiers aan de massa toe en spatel er dan de eiwitten door.

Smeer de massa op een bakplaat uit en bak hem 20 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

Bak intussen de champignons en meng er de cashewnoten door.

Haal het cheddarmengsel als het is gesouffleerd uit de oven en leg het op een theedoek.

Verdeel er de champignons en de cashewnoten over en rol het geheel voorzichtig strak op.

Laat de rollade even in de koelkast rusten en snijd hem dan diagonaal in plakken.

Verwarm die nog even in de oven en gratineer ze eventueel met wat cheddar.

Serveer met een saus van de cider, appelsap en room.

Kaasburgers met gember

(2 personen)

1 bosuitje
3 bolletjes gember
2 eetlepels kerriesaus
150 gr geraspte jongbelegen kaas
1 ei
4 eetlepels paneermeel

50 gr boter

Snijd het bosuitje in dunne ringetjes.

Hak 2 bolletjes gember fijn en snijd het derde bolletje in dunne plakjes.

Meng de ui, de gehakte gember, de kerriesaus en de kaas in een kom door elkaar en vorm er 4 platte schijven van.

Klop het ei in een diep bord los.

Wentel de schijven eerst door het ei en dan door het paneermeel en herhaal dit nog eens.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de kaasburgers in 3-4 minuten goudbruin.

Leg de kaasburgers op 2 borden en garneer ze met de plakjes gember.

Lekker met spitskool met rozijnen en cashewnoten.

Kaassteaks

4 rechthoekige of cirkelvormige plakken jongbelegen Edammer of Goudse kaas van 3/4 cm dik á 150 gr

1 dl melk

40 gr bloem

2 eieren

16 eetlepels paneermeel

80 gr boter

Week de plakken kaas 10 minuten in een laagje koude melk of water.

Haal ze eruit en laat ze uitdruipen.

Wentel ze door licht bepeperde bloem, haal ze door het losgeklopte ei, sla het overtollige struif eraf en haal ze door het paneermeel.

Smelt de boter, laat hem uitbruisen en bak de plakken kaas daarin aan beide kanten snel lichtbruin.

Krokante kaasplakken

1 ei

zout, peper

4 plakken belegen kaas van 1 cm

6 eetlepels paneermeel

25 gr boter

tabasco

Klop het ei in een diep bord los met zout en peper.

Wentel de plakken kaas eerst door het ei en dan door het paneermeel.

Laat dit laagje even opstijven en herhaal het zo nodig.

Verhit de boter in een ruime koekenpan, bak de plakken kaas in ± 1 minuut aan iedere

kant bruin en serveer ze direct.

Kaasflensjes met tomaat

(2 personen)

2 grote tomaten

zout, peper

50 gr bloem

25 gr Parmezaanse kaas

1 ei

1/8 liter melk

25 gr boter

1 eetlepel olijfolie

2 eetlepels fijngeknipt vers basilicum

Ontvel de tomaten, halveer ze, verwijder de zaadjes, snijd het vruchtvlees in reepjes en bestrooi die met zout en peper.

Roer een beslag van de bloem, de kaas, het ei en de melk.

Verhit wat boter in een kleine koekenpan (18 cm) en bak van 1/4 van het beslag een dun flensje.

Vouw het flensje in vieren en houd het warm.

Bak zo nog 3 flensjes.

Dep de tomaatreepjes droog.

Verhit de olie in een steelpan, verwarm de tomaat 1 minuut en schep het basilicum erdoor.

Leg de flensjes op 2 borden en schep de tomaat ernaast.

Geitenkaasflensjes met gekarameliseerde ui en prei

75 gr bloem

zout

1 ei

2 1/2 dl melk

4 plakken verse geitenkaas á ± 70 gr

peper

2 eetlepels boter

2 gesnipperde uien

1 prei in dunne ringen

2 eetlepels suiker

2 eetlepels crème fraîche

1 eetlepel geschaafde amandelen

Maak een beslag van de bloem, zout, het ei en de melk en bak er in de boter 4 dunne

flensjes van.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Halveer de plakken geitenkaas en bestrooi ze met peper.

Smoor de ui en prei op laag vuur in de boter.

Voeg de suiker en 4 eetlepels water toe en verwarm het geheel al omscheppend tot het water verdampt en de suiker gekarameliseerd is.

Spreid de flensjes uit.

Leg op elk flensje wat groenten en daarop 2 stukjes geitenkaas.

Vouw de flensjes in vieren.

Schep de rest van de groenten in een ovenschaal en leg de flensjes er met de punt naar het midden op.

Schep de crème fraîche in het midden en strooi er de amandelen over.

Laat de crème fraîche in het midden van de oven in ± 8 minuten smelten.

Kaasempanada's

250 gr bloem

2 mespunten zout

4 mespunten bakpoeder

75 gr boter

1 ei

1 dl water

1 eiwit

150 gr oude kaas

1/4 theelepel chilipoeder

Zeef de bloem met het zout en het bakpoeder in een kom.

Snijd de boter met 2 messen door het bloemmengsel en voeg het ei toe.

Kneed het mengsel en voeg water toe tot een soepel deeg is ontstaan.

Vorm een bal van het deeg en laat die op een koele plaats ± 30 minuten rusten.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dunne lap met een dikte van ± 3 mm.

Steek rondjes uit het deeg met een doorsnee van ± 8 cm.

Sla het eiwit stijf en voeg de geraspte kaas en het chilipoeder eraan toe.

Verdeel het kaasmengsel over de helft van de deeggrondjes en leg de andere helft erop.

Zet de randen van het deeg met wat water op elkaar vast.

Leg de empanada's op een bakplaat en bak ze ± 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven bruin.

Serveer direct.

Frittata met geitenkaas en paprika

(2 personen)

1 grote ui
1 grote rode paprika
3 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
1/2 eetlepel Italiaanse kruiden
zout, versgemalen zwarte peper
75 gr zachte geitenkaas of feta
4 eieren

Pel de ui en snijd hem in ringen.

Maak de paprika schoon en snijd deze in reepjes.

Verhit 1 eetlepel olie in een hapjespan en schep de ui, de paprika en de Italiaanse kruiden erdoor.

Pers het teentje knoflook erboven uit.

Smoor de ui en de paprika in ± 5 minuten zachtjes gaar.

Breng op smaak met zout en peper.

Verkruimel de geitenkaas.

Klop de eieren los met zout en peper.

Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan, schenk het eimengsel erin, verdeel het paprikamengsel erover en strooi de kaas erover.

Bak de omelet op zacht vuur tot de bovenkant gestold en de onderkant goudbruin is.

Spaanse kaastortilla met shii-take

(6-8 personen)

4 eieren
2 theelepels melk
zout, peper
4-6 eetlepels smeltkaas in blokjes
3 fijn gesneden shii-take paddestoelen
2 eetlepels olijfolie

Klop de eieren met zout en peper los.

Roer de kaas en de shii-take erdoor.

Verhit de olie in een koekenpan van 16 cm doorsnee.

Schenk het eimengsel in de pan en laat het op zacht vuur in 10-15 minuten stollen.

Draai de tortilla met behulp van een deksel om en laat de andere kant 5 minuten zachtjes bakken.

Serveer de tortilla in puntjes gesneden.

Omelette Roquefort

200 gr spinazie
10 eieren
4 eetlepels crème fraîche
100 gr Roquefort, Danish blue of een andere blauwschimmelkaas
3 aardappelen
50 gr boter
peper, zout
peterselie

Was de spinazie en dep hem droog.

Smelt 25 gr boter in een koekenpan en laat de spinazie in ± 4 minuten slinken.

Klop de eieren in een kom los en voeg peper, zout, de crème fraîche, de spinazie en de kaas toe.

Roer alles goed door elkaar en zorg dat de kaas goed door het mengsel is verdeeld.

Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes.

Bak de aardappelen ± 10 minuten in wat boter en neem ze uit de pan.

Doe 1/4 van de aardappelen in een koekenpan, voeg 1/4 van het ei-spinazie-kaasmengsel toe en bak er een omelet van.

Bak zo ook de andere drie omeletten.

Serveer ze op voorverwarmde borden en strooi er de gehakte peterselie over.

Geef er geroosterd brood en kruidenboter bij.

Smeersels

Deense kwark

50 gr Danish Blue
50 gr magere kwark
25 gr gepelde walnoten
verse of gedroogde kervel

Prak de Deense blauwe kaas door de kwark.

Hak de walnoten klein en voeg ze met de fijngeknipte kervel aan beide soorten kaas toe.

Maak er een smeug mengsel van.

Kaascrème

150 gr gorgonzola
1 1/4 dl slagroom

versgemalen zwarte peper
2 eetlepels fijngesneden verse munt
2 eetlepels fijngesneden vers basilicum
2 eetlepels olijfolie
stengels bleekselderij
plakjes komkommer
blaadjes witlof

Ontkorst de gorgonzola en wrijf hem door een zeef.

Klop de slagroom stijf en spatel die voorzichtig door de kaas.

Breng het kaasmengsel met peper op smaak, doe het in een mooie ronde kom en laat het in de koelkast 3 uur opstijven.

Meng de munt en het basilicum met de olie.

Stort de kaascrème op een bord en garneer met toefjes kruiden.

Serveer de bleekselderij, komkommer en witlof bij de kaascrème.

Desserts

Blauwe kaasperen met portsaus

(2 personen)

1 dl rode port
1 1/2 eetlepel rode bessengelei
1 grote rijpe handpeer
50 gr gorgonzola

Breng de port met de bessengelei aan de kook en blijf roeren tot de geleï is opgelost.

Laat het mengsel tot de helft inkoken en laat het afkoelen.

Verwarm de grill voor.

Schil en halveer de peer en verwijder het klokhuis.

Leg de halve peren op 2 bordjes en verdeel er de gorgonzola over.

Schuif de bordjes vlak onder de hete grill en laat de kaas in ± 1 minuut smelten.

Schep het portsausje ernaast.

Dadels met stiltonmousse

(2 personen)

1 blaadje witte gelatine
75 gr stilton
3/4 dl slagroom

1 dl rode port
3 eetlepels aardbeien- of bosvruchtenjam
6 dadels

Week de gelatine.

Pureer de stilton met 1 eetlepel slagroom en 1 eetlepel port.

Verwarm 1 eetlepel port.

Knijp het blaadje gelatine uit en los dit in de warme port op.

Roer dit mengsel door de stilton.

Klop de rest van de slagroom stijf en spatel het stiltonmengsel er luchtig door.

Laat de mousse in $\pm$ 1 uur opstijven.

Verwarm de rest van de port met de jam en laat de saus $\pm$ 2 minuten zachtjes inkoken.

Zeef de saus.

Snijd de dadels tot waaiertjes.

Spuut een toef stiltonmousse op 2 bordjes en garneer met de saus en de dadels.

Geitenkaas met kersen

(2 personen)

1 theelepel aardappelmeel

1/2 potje kersen á 360 gr

2 theelepels honing

2 kleine geitenkaasjes (Grottin Chavignol) of 2 plakken zachte ronde geitenkaas van $\pm$ 1 1/2 cm dik

versgemalen zwarte peper

2 takjes tijm

Roer het aardappelmeel los met 1 eetlepel kersenvocht.

Breng de kersen met de rest van het vocht en de honing aan de kook, bind het vocht met het aardappelmeelpapje en laat de kersen afkoelen.

Leg de geitenkaasjes op 2 bordjes.

Maal de peper erover en leg de takjes tijm erop.

Schep de kersen ernaast.

Gefrituurde geitenkaas met rode portsaus

Snijd geitenkaas (bijvoorbeeld Chèvre) in stukken ter grootte van een grote knikker, haal die door geklopt eiwit en paneer ze met witte bloem.

Haal ze opnieuw door het eiwit en paneer ze dan met paneermeel.

Frituur de balletjes kort.

Vermeng maïzena met een klein beetje water tot er geen klontjes meer zichtbaar zijn.

Verwarm in een pannetje een flinke scheut port, voeg het maïzenamengsel toe en roer

tot een saus ontstaat.

Schep de saus op kleine bordjes en leg de gefrituurde balletjes erbij.

Garneer met munt.

Gegratineerde geitenkaasjes met peer

30 gr gemengde ongezouten noten

4 stevige handperen

1 1/2 dl halfdroge witte wijn

het sap van 1/2 citroen

50 gr suiker

1/2 dl schenkstroop

4 kleine verse geitenkaasjes

Hak de noten grof.

Schil de peren, maar laat de steeltjes eraan zitten.

Breng de wijn met het citroensap, de suiker en water (genoeg om de peren onder te zetten) aan de kook.

Zet de peren in het kokende vocht, houd ze 3 minuten tegen de kook aan en laat ze in de pan afkoelen.

Neem de peren met een schuimspaan uit de pan en kook het vocht in tot er nog 1/3 deel over is.

Voeg de noten en de schenkstroop toe en breng de saus weer aan de kook.

Verdeel de kaasjes over 4 ovenvaste borden en laat ze onder de hete grill in ± 5 minuten licht kleuren.

Zet op elk bord een peer en lepel er een beetje saus over.

Serveer direct.

Gegratineerde broodhartjes met geitenkaas

(2 personen)

1 eetlepel rozijnen

3/4 dl sinaasappelsap

1 theelepel tijm

2 sneetjes bruinbrood

50 gr geitenkaas

versgemalen zwarte peper

Breng de rozijnen met het sinaasappelsap en de tijm aan de kook en laat de rozijnen ± 3 minuten zachtjes koken tot het vocht is verdampd.

Rooster de sneetjes brood en steek uit elk sneetje met een (hartjes)uitsteekvormpje 2 figuurtjes.

Leg de broodhartjes naast elkaar op de bakplaat.

Verkruimel de geitenkaas en schep de rozijnen met aanhangend vocht erdoor.
Verdeel dit mengsel over de broodhartjes en maal er wat zwarte peper boven.
Verwarm de grill voor en schuif de bakplaat eronder.
Laat de kaas in $\pm 1/2$ minuut smelten.
Leg op 2 bordjes elk 2 gegratineerde broodhartjes.

Kaascrème met in port gemarineerde druiven

100 gr witte druiven
3 eetlepels rode port
150 gr gorgonzola
75 gr verse roomkaas
2 eetlepels slagroom
(versgemalen) zwarte peper
1 groene appel (Granny Smith)
1 theelepel citroensap
1 zakje walnoten (45 gr, Baukje)
8 roggesnacks (pakje, 250 gr, van der Meulen)
een spuitzak met grove kartelmond
keukenpapier

Was de druiven, halveer ze en verwijder de pitjes.

Roer de druiven en de port in een kom door elkaar en zet ze afgedekt ± 1 uur in de koelkast.

Verkruimel de gorgonzola boven een andere kom, roer er de roomkaas en de slagroom door en klop het geheel met een handmixer tot een crème.

Breng op smaak met peper.

Doe de kaascrème over in de spuitzak en leg die tot het gebruik in de koelkast.

Was de appel, snijd hem in vieren, verwijder het klokhuis, snijd de appel in dunne plakjes en besprenkel die met citroensap.

Neem de kaascrème ± 5 minuten van tevoren uit de koelkast.

Laat de druiven op keukenpapier uitlekken.

Spuut op 4 bordjes een mooie rozet kaascrème, schep de druiven aan één kant naast de kaascrème en schik aan de andere kant de appelplakjes in een waaivorm.

Garneer met de walnoten en de roggesnacks.

Gegratineerde peerwaaiers

(2 personen)

2 kleine peren
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels Grand Marnier

100 gr magor

Halveer de peren, schil ze en verwijder de klokhuizen.

Snijd de peren in de lengte in repen, maar laat ze aan de steelkant vastzitten.

Druk de peren op 2 borden uit tot waaiers.

Besprenkel ze met het citroensap en de Grand Marnier.

Snijd de magor in 4 plakken en leg op elke peerwaaier een plak magor.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Schuif de peerwaaiers $\pm$ 15 cm onder de hete grill en laat de magor in $\pm$ 5 minuten smelten.

Peer in portsaus met Blue Stilton

4 roodkokende stoofpeertjes (Saint Rémy)

1/2 citroen

2 dl rode port

100 gr lichtbruine basterdsuiker

1 kaneelstokje

2 kruidnagels

1 mespunt nootmuskaat

150 gr Blue Stilton

8 walnoten

Schil de peertjes, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen.

Boen de citroen onder koud stromend water goed schoon en schil hem dun.

Breng in een pan de port met 1 dl water aan de kook en los er al roerend de suiker in op.

Voeg het kaneelstokje, de kruidnagels, de nootmuskaat en de citroenschil toe.

Leg de peertjes in de portsaus en stoof ze op laag vuur afgedekt in $\pm$ 10 minuten beetgaar.

Neem de citroenschil en de kruidnagels uit het stoofvocht.

Laat de peertjes afgedekt afkoelen.

Snijd de Stilton in reepjes.

Schik op 4 bordjes elk 4 peerpartjes, verdeel er de Stilton tussen, garneer met de walnoten en schenk er het stoofvocht over.

Stilton op rode port

300 gr stilton

3 dl rode port

1 trosje rode druiven

Snijd de stilton in 4 gelijke punten en zet ze in een kleine bak of schaal.

Voeg zoveel port toe, dat de kaas voor de helft onder staat.

Zet de kom tenminste 4 dagen in de koelkast.
Serveer de stukjes stilton met een glaasje port en een trosje rode druiven.

Warme verse vijgen met gorgonzola

(magnetron)

4 rijpe vijgen
75 gr gorgonzola
1/2 dl slagroom

Was de vijgen goed en dep ze droog.

Snijd de bovenkant met een scherp mes vier- of zesmaal diep in en druk de vijgen voorzichtig open.

Leg de vijgen rondom in een ondiepe ovenvaste schaal.

Roer de gorgonzola met de slagroom tot een dikke massa en schep die in de vijgen.

Verwarm de schaal (onafgedekt) $\pm$ 30 seconden op 100% (verwarm beslist niet te lang; door de suiker in de vijgen en het vet van de saus is het gerecht zeer snel warm).

Serveer de vijgen desgewenst met een mengsel van crème fraîche en slagroom.

Zoete kaasplakken

1 ei (M)
1 eetlepel koffiemelk
1 eetlepel gembersiroop
zout, peper
4 dikke plakken Landana of Leerdammer met zo min mogelijk gaten ($\pm$ 100 gr per plak), zonder korst
bloem om in te wentelen
 $\pm$ 75 gr gemalen kokos
50 gr boter
2 eetlepels gesneden bakgember (potje)
1 dl rode port of frambozencocktail
1 trosje blauwe druiven

Klop op een diep bord het ei los met de koffiemelk, de gembersiroop, een snufje zout en peper.

Wentel elke kaasplak door de bloem (klop de overtollige bloem eraf) en dan door het ei en de kokos.

Zorg dat de plakken een egaal kokoslaagje hebben.

Laat ze een half uur in de koelkast opstijven.

Laat in een grote koekenpan het schuim van de boter net wegtrekken en bak de plakken aan beide kanten goudbruin (let op: de kokos verbrandt snel).

Leg ze op 4 bordjes.

Roer in de koekenpan de bakgember en de port door elkaar en laat dit tot de helft inkoken.

Schep het sausje naast en over de kaasplakken.

Schik de ontpitte druiven eromheen en serveer direct.

Zoete kaasflapjes met honing

500 gr bloem

4 eieren

zout

50 gr boter

15 eetlepels vloeibare honing

500 gr mozzarella

500 gr ricotta of hüttenkäse

4 eetlepels sinaasappelrasp

1 eidooier

frituurolie

Kneed de bloem met de eieren en een snufje zout tot er een soepel deeg.

Kneed de roomboter in partjes door het deeg en voeg eventueel wat water toe (het deeg moet zacht zijn, maar mag niet kleverig worden).

Rol het deeg op een met bloem bestrooid aanrecht zeer dun uit en steek er met een koekjessteker rondjes uit met een middellijn van 10 cm.

Roer de dobbelsteentjes mozzarella door de ricotta.

Voeg de sinaasappelrasp toe.

Schep 3 theelepels van de vulling in het midden van de helft van de deeggrondjes, bestrijk de randen met de losgeklopte eidooier en bedek ze elk met nog een rondje deeg.

Druk de randen stevig op elkaar.

Frituur de deegflapjes met 2 tegelijk in de hete olie goudgeel.

Schep ze voorzichtig uit de pan en serveer direct.

Geef de honing er apart bij.

Perenflapjes met verse roomkaas

4 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)

1 rijpe handpeer

75 gr verse roomkaas

3 eetlepels aardbeienconfiture

2 eetlepels bloemenhoning

4 eetlepels geschaafde amandelen

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.

Schil de peer en snijd hem in stukjes.

Prak de kaas met een vork los en roer er de confiture door.

Verdeel de peerstukjes en het kaasmengsel over de plakjes bladerdeeg en bestrijk de randen met wat water.

Vouw de plakjes schuin dubbel en druk de randen goed aan.

Verwarm de honing op een laag vuur en bestrijk de flapjes ermee.

Bestrooi ze met de amandelen.

Bak de flapjes in ± 20 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven goudbruin en gaar.

Variatietips:

- Gebruik kersenconfiture in plaats van aardbeienconfiture.

- Bestrooi de flapjes in plaats van met amandelen met 4 eetlepels grofgehakte hazelnoten.

Tiramisu

(4-6 personen)

2 eieren

80 gr suiker

1 theelepel geraspte citroenschil

300 gr mascarpone

2 dl sterke koffie

3 eetlepels Amaretto

2 eetlepels Cointreau

150 gr Italiaanse lange vingers

cacaopoeder (voor de garnering)

Roer met een garde de eieren met 65 gr van de suiker tot de massa licht van kleur is.

Voeg de citroenschil toe samen met de mascarpone.

Los de resterende 15 gr suiker in de sterke koffie op en voeg de Amaretto en de Cointreau toe.

Laat de vloeistof afkoelen.

Bedek de bodem van een schaal met de helft van de lange vingers en druppel er de helft van de vloeistof over.

Wacht tot de vloeistof is opgenomen en schenk er dan de helft van de mascarponemassa over uit.

Doop vervolgens zoveel lange vingers even in de koffie met likeur als nodig zijn voor de volgende laag.

Schenk er de rest van de mascarponemassa over en strijk de bovenkant mooi glad.

Zet de tiramisu minstens een halve dag in de koelkast en bestrooi de bovenkant dan met cacaopoeder.

Let op: Mascarpone is een ongezouten romige kaas, die vaak met gorgonzola erdoor wordt verkocht. Vraag dus naar mascarpone zonder gorgonzola.

Variatie:

Neem in plaats van Amaretto en Cointreau 5 eetlepels rum of cognac. Voeg in dat geval 30 gr extra suiker toe.

Camembert met rozijnencompote

(2 personen)

50 gr rozijnen

1 eetlepel kleine zoetzure zilveruitjes

1 dl appelsap

1/2 theelepel piment of kaneel

1 theelepel majoraan

65 gr camembert

2 toefjes peterselie of verse majoraan

Breng de rozijnen met de zilveruitjes, het appelsap, de piment of de kaneel en de majoraan aan de kook en kook de rozijnen op zacht vuur $\pm$ 10 minuten tot het meeste vocht is verdampt.

Laat de rozijnencompote in een bak koud water afkoelen.

Snijd de camembert in 2 puntjes, zet die op 2 bordjes en schep de rozijnencompote ernaast.

Garneer met een toefje peterselie of majoraan.

Camembertpuntjes met marmelade

(2 personen)

1 kleine camembert (125 gr)

1/2 eetlepel whisky

1 eetlepels marmelade

1 sinaasappel

1 eetlepel gepelde pistachenootjes

Halveer de camembert overlangs.

Roer de whisky door de marmelade en strijk dit mengsel over de onderkant van de camembertplakken.

Leg de bovenkant erop en wikkel het geheel strak in plasticfolie.

Laat de camembert op kamertemperatuur zo minstens 1 uur liggen.

Schil de sinaasappel dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.

Verwijder het folie en snijd de camembert in 6 puntjes.

Zet de puntjes op 2 bordjes, leg de sinaasappelpartjes er in een waaiertje naast en strooi de gehakte pistachenootjes erover.

Ricotta-ijs met abrikozen

250 gr ricotta (of magere kwark)
2 eidooiers
100 gr poedersuiker
2 dl room
1 eetlepel amandellikeur
1 eetlepel bruine rum
1/2 theelepel geraspte limoenschil
1 blik abrikozen op zware stroop
25 gr pijnboompitten
10 gr gepelde pistachenootjes
olie om in te kwasten

Wrijf de ricotta of kwark door een zeef.

Klop de eidooiers met 50 gr poedersuiker schuimig.

Klop de room stijf.

Spatel de ricotta door het eierschuim en roer er de amandellikeur, rum, geraspte limoenschil en stijfgeklopte room door.

Doe de massa in een kom en zet die minstens 4 uur in het vriesvak.

Smelt de rest van de poedersuiker in een pan met dikke bodem en warm door tot de stroop karameliseert.

Roer er de pijnboompitten door, giet de karamel op een met olie ingekwast bakblik en ga er met een ingeoliede deegroller overheen.

laat de krokante laag afkoelen en ga er nog één keer met de deegroller over tot u grove stukjes krijgt.

laat het ricotta-ijs 1 uur voor het serveren in de koelkast wat zachter worden.

Schep 2-3 bolletjes op elk bord en werk af met de uitgelekte halve abrikozen, de krokantjes en de pistachenootjes.

Roquefort met pruimencompote

(2 personen)

3 blauwe of rode pruimen
4 eetlepels rode port
1 eetlepel suiker
Allesbinder
100 gr roquefort

Was de pruimen, snijd ze in vieren en verwijder de pitten.

Breng de port met de suiker aan de kook en laat de suiker oplossen.

Bind de saus heel licht met een beetje Allesbinder.

Schep de pruimen erdoor en verwarm ze nog ± 2 minuten.

Laat de compote afkoelen.

Snijd de roquefort in 2 punten, zet die op 2 bordjes en schep de pruimencompote

ernaast.

Geef er melbatoast bij.

Deense kaaskrans

(12 personen)

500 gr Danablu

250 gr roomkaas

2 eetlepels worcestershiresaus

1 dl cognac

11 blaadjes gelatine van $\pm$ 3 gr elk

1 dl melk

6 dl room

boter

500 gr veenbessen

200 gr griessuiker

1 pakje taartgelei

12 halve peren (uit blik)

peper, zout

Voor het garnituur:

kleine crackers, ronde toastjes, roggerondjes of zoute koekjes

Wrijf de Danablu door een zeef en meng er zorgvuldig de roomkaas door.

Roer er de worcestershiresaus en de cognac door.

Week de gelatineblaadjes even in koud water.

Verwarm de melk.

Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de melk, die u vervolgens door de kaasbereiding roert.

Klop de room stijf en spatel ook die door de kaasbereiding.

Breng eventueel verder op smaak met peper en zout.

Wrijf 2 kransen van $\pm$ 16 cm diameter in met boter, verdeel er de kaasbereiding over en zet de vormen $\pm$ 1 uur in de koelkast om op te stijven.

Was intussen de bessen en laat ze uitlekken.

Breng 2 dl water met de suiker aan de kook en voeg er de bessen aan toe.

Sluit de pan en laat de bessen $\pm$ 5 minuten zachtjes koken.

Giet ze door een zeef, maar bewaar het sap.

Laat ze volledig afkoelen.

Stort de kaaskransen op 2 grote ronde schalen en vul ze met de veenbessen.

Vermeng 1 eetlepel sap met 3 eetlepels water en los er de taartgelei in op.

Breng de rest van het sap aan de kook, neem het pannetje van het vuur en roer er de opgeloste gelei door.

Breng al roerend opnieuw aan de kook en laat vervolgens 1 minuut afkoelen.

Bestrijk de veenbessen in de kaaskransen met de gelei.

Laat de peertjes uitlekken en schik ze rond de kaaskransen.
Vul ze met de rest van de veenbessen en schep er wat gelei over.
Verdeel de rest van de gelei in straaltjes op de kaaskransen.
Schik de verschillende koekjes, crackers en broodjes dakpansgewijs tussen de gevulde peertjes.
Serveer dit kaasnagerecht met een glaasje stevige rode wijn.

Verse kaasterrine met kruiden

(6 personen)

2 blaadjes witte gelatine
250 gr ricotta
250 gr verse geitenkaas of verse roomkaas
2 eetlepels crème fraîche
4 eetlepels fijngesneden bieslook
1-2 eetlepels fijngesneden munt
zout, peper
3 rijpe tomaten
1 dl olijfolie
enkele sprietjes bieslook
toefje munt
een hoge ronde vorm

Kaasterrine:

Week de gelatine 5 minuten in ruim koud water.

Prak de ricotta en de geitenkaas fijn, vermeng ze en roer de crème fraîche erdoor.

Los de gelatineblaadjes met aanhangend water op zacht vuur op (laat niet koken) en roer ze door het kaasmengsel.

Roer er ook de bieslook en de munt door en breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Schep het kaasmengsel in de vorm en strijk het glad.

Dek de vorm af met plasticfolie en laat de terrine in de koelkast minstens

4 uur opstijven.

Saus:

Ontvel de tomaten (op 1/4 tomaat na) en verwijder de zaadjes.

Snijd het vruchtvlees klein en pureer het in een keukenmachine (of met een staafmixer).

Voeg al draaiend de olijfolie toe.

Bring de saus op smaak met zout en peper.

Snijd de achtergehouden 1/4 tomaat in kleine blokjes.

Stort de kaasterrine op een schaal, schep de tomatensaus eromheen en garneer met de tomaatblokjes, een toefje munt en sprietjes bieslook.

Lekker met geroosterd olijvenbrood.

Appelcarpaccio met roquefort

2 appels (Jonagold)
2 dl droge witte wijn
3 eetlepels vloeibare honing
4 gedroogde vijgen
150 gr roquefort

Boor de klokhuizen met een appelboor uit de appels.

Schil de appels en snijd ze in dunne plakken.

Breng de wijn met de honing in een pan aan de kook, leg de appelplakken erin en kook ze afgedekt zachtjes ± 5 minuten; schep ze halverwege voorzichtig om.

Schep de appelplakken op een groot plat bord.

Laat het achtergebleven stoofvocht op hoog vuur in ± 5 minuten tot een siroop inkoken.

Snijd intussen de vijgen in reepjes en schep die door de siroop.

Laat de siroop tot het gebruik afkoelen.

Verdeel de appelplakken over 4 borden, schep er de afgekoelde vijgensiroop over en verkruimel er de kaas over.

Ricotta-citroensoufflé

2 citroenen
4 eieren
120 gr suiker
1 dl room
500 gr ricotta (of magere kwark)
4 eetlepels poedersuiker
een snufje bakpoeder
boter voor de vorm
een soufflévorm (inh. $\pm 1 \frac{1}{2}$ liter)

Verwarm de oven voor op 180°C .

Was de citroenen goed en droog ze af.

Rasp de schil van 1 citroenhelft en pers beide citroenen uit.

Splits de eieren, klop de eidooiers met de suiker met een garde tot een romige, gele massa en voeg de room, de ricotta, het citroensap en de citroenschil toe.

Sla het eiwit met 3 eetlepels poedersuiker en het snufje bakpoeder zeer stijf en schep het voorzichtig door de eidooiermassa.

Vet de soufflévorm in en schep de massa er tot $\pm 1 \frac{1}{2}$ cm onder de rand in.

Zet de soufflé in het midden van de op $\pm 160^{\circ}\text{C}$ voorverwarmde oven en bak hem 35-40 minuten.

Bestrooi hem voor het serveren met de overgebleven poedersuiker.