

Kaas

Leuk en lekker dat je een extra bordje kaas hebt besteld! In het restaurant serveren wij deze gang tussen het hoofdgerecht en het dessert. Dit is ook meteen handig om de rode wijn op te maken of alvast met zoet wit/rood te beginnen. Sommige mensen vinden het lekkerder om met kaas af te sluiten, hier ben je natuurlijk helemaal vrij in.

Wat veel mensen niet weten (ondanks dat Nederland het ultieme kaasland is) dat we prachtige kazen in Nederland maken, wat zeker niet onder doet voor onze Franse zuiderburen. Van jong en lopend tot oud en blauw tot rauwmelkse kazen, alles is in ons koude kikkerlandje te vinden. Ons hele assortiment kazen komt van Abraham Kef en natuurlijk is alles Hollands.

We hebben voor het thuismenu 4 mooie, uiteenlopende kazen geselecteerd. Lekker om zo op te eten, maar nog leuker natuurlijk om deze aan tafel toe te lichten voor je tafelgenoot. Het mooiste is om een mooie smaakopbouw te maken, van licht naar stevig. Afhankelijk van het bord en de opmaak kan dit op de volgende manieren: Van links naar rechts, van boven naar beneden, of in een soort van cirkel en dan bovenaan beginnen met de lichtste en met de klok mee steeds steviger. Of misschien heb je zelf een leuke andere variant. In het bakje vindt je de volgende kazen:

#### **Skaeps rond – nr 1. Zachte, witte**

Deze mooie witflora wordt gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk op een zorgboerderij in Ransdorp, vlakbij Amsterdam. Hier houdt de familie Kuiper sinds 1999, 300 melkschapen. De schapen grazen van mei tot en met november op de 37 hectare grond die de boerderij rijk is. Na het aflammeren, worden de schapen 2 x per dag gemolken. In 2003 besloot de familie om zuivelproducten te gaan produceren. Het resultaat is deze geweldige Skeapsrond. Zijn uiterlijk heeft wat weg van een Camembert, alleen is deze kaas milder en frisser van smaak, maar met dezelfde romigheid.

#### **Kobunder Rinse Koe- nr 2. Harde, witte met bruine korst**

Kobunder natuurkaas is afkomstig uit Lippenhuizen in Friesland. De initiatiefnemer Martin Schyns, bioloog, imker en kaasmaker heeft zelf geen kaasmakerij maar produceert Kobunder in Veenhuizen bij kaasmakerij Kaaslust. Kobunder is bereid van biologische koemelk. Kobunder heeft vanwege de hoge kosten geen SKAL certificering en daardoor mag de kaas per definitie niet biologisch genoemd worden. De smaak is romig, kruidig aromatisch met aardse tonen, en een stoere lange nasmaak. Ook het korstje van deze kaas kun je eten. De natuurkorst is ingesmeerd met gekarameliseerde Rinse appelstroop

#### **Olde Remeker nr 3. Harde, gele, met gele korst**

Remeker is een rauwmelkse natuurkorst kaas, gemaakt op boerderij De Groote Voort in de Gelderse Vallei. Ze gebruiken alleen de melk van hun eigen Jersey-koeien. De kaas is biologisch en wordt kort gepekeld, waardoor het zoutgehalte laag is. De koeien worden grasgevoerd, met beperkte aanvulling van onbewerkte producten als haver en rogge. De kruidenrijke grasklaverweiden waar de dieren op grazen, worden verrijkt met vaste stromest uit de potstal, die speciaal ontworpen is voor gehoornde dieren. Sinds 2004 werken zij geheel antibioticavrij. Olde Remeker rauwmelkse natuurkorst kaas is 13 maanden gerijpt. De kaas heeft een intense smaak, heerlijk romig, gecombineerd met eiwitkristallen.

#### **Oudwijker Fiore nr 4. Zachte, met lichtrode korst**

Afkomstig van Oudwijker kaasmakerij in Lopikerkapel. Uit de buurt van Utrecht. De kaasmakers Marieke en Rutger wuifden nog maar 5 jaar geleden hun jarenlange dienstverband weg. Het moest heel anders...Kaas zouden ze gaan maken. Beiden niet afkomstig uit het kaasvak. Er moest heel wat gebeuren. Ze vroegen hulp aan Cesare Ribolzi. Hij was onbaatzuchtig en nam hun in de leer. Weken zwoegden ze in zijn kaasmakerij aan het Lago di Monate. Daar, in het noorden van Italië tegen de Alpen aan, maakt zijn familie al decennia prijswinnende kazen. En op die plek vonden zij het fundament van hun nieuwe bestaan. Oudwijker Fiore is een roodflora kaas naar traditioneel Taleggio recept. Maar wel van Nederlandse koemelk. En dat maakt de kaas bijzonder. Mooi van buiten. Spannend van binnen. Waar Italië en Nederland samensmelten. In een unieke smaak.

Eet smakelijk!