



*Fondue van
Hollandse boerenkaas*



recept

*Soep met boerenkaas,
mosterd en prei*



*Pannenkoeken met
boerenkaas*



Tzatziki van boerenyoghurt

Soep met boerenkaas, mosterd en prei

Voorgerecht: 4 personen

2 preien, in dunne ringen • 25 g boter •
2 el fijne mosterd • 8 dl kippenbouillon
(van tablet) • 2 dl slagroom •
75-100 gram jonge of licht belegen
geraspte boerenkaas • 2 el grove mosterd
• 2 lente-uitjes, in heel dunne ringen



1. Bak de prei ± 5 minuten in de boter zonder de prei te laten kleuren.
2. Voeg de fijne mosterd toe en warm deze 2-3 minuten mee.
3. Roer dan de kippenbouillon erdoor en laat alles ± 20 minuten zachtjes koken.
4. Pureer de soep met een staafmixer en zeef hem eventueel. Voeg de slagroom toe en breng de soep weer aan de kook.
5. Roer de Boerenkaas erdoor en laat de kaas al roerende in de soep smelten.
6. Breng op smaak met zout en peper en roer vlak voor serveren de grove mosterd erdoor. Garneer met ringen lente-ui.

Bereiden: ± 30 minuten

Tip: Vervang, voor een extra pittig accent, de jonge of licht belegen boerenkaas door boerenkaas met mosterdzaadjes.

Fondue van Hollandse boerenkaas

Hoofdgerecht: 4 personen

2½-3 deciliter volle melk • 600 gram
belegen Hollandse boerenkaas,
grof geraspt • 2-3 theelepels maïzena •
3 eetlepels jonge jenever of kirsch
(zonder alcohol kan natuurlijk ook) •
zout • peper • nootmuskaat



1. Verwarm de melk en roer in gedeelten de kaas erdoor. Blijf roeren en laat de kaas op zacht vuur smelten (roer met een houten lepel in de vorm van een acht).
2. Roer de maïzena los met de jenever en voeg dit aan het gesmolten kaasmengsel toe.
3. Breng de fondue op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
4. Houd de fondue warm op een rechaud.
5. Serveer bij de fondue: reepjes brood, krokante soepstengels, in de schil gekookte krielaardappelen, plakjes venkel, roosjes broccoli, groene asperges, partjes peer, plakjes rauwe ham.

Bereiden: ± 40 minuten

Tzatziki van boerennyoghurt

Voorgerecht: 4 personen

1 komkommer, geschild, grof geraspt •
2 theelepels grof zeezout • 2 dl volle
boerennyoghurt • 1-2 teentjes knoflook,
geperst • 2-3 theelepels fijngesneden
munt • 2-3 el olijfolie • zout • peper



1. Bestrooi de komkommer met het zeezout.
2. Laat de komkommer zo 1 uur uitlekken in een zeef met daarin een doek.
3. Knijp de komkommer goed uit en meng deze met de yoghurt, knoflook, munt, olijfolie en zout en peper naar smaak.

Bereiden: ± 75 minuten

Pannenkoeken met boerenkaas

Hoofdgerecht: 6-7 stuks

200 g bloem • snufje zout • 3 eieren
• 5 dl volle boerenmelk • circa 75 g
boerenroomboter • paprikapoeder •
200 g licht belegen Goudse boeren-
kaas, plakken



1. Doe de bloem, het zout en de eieren in een kom en roer alles goed door elkaar. Voeg de melk in gedeelten toe en roer goed tot er een glad beslag ontstaat.
2. Roer een snufje paprikapoeder door het beslag.
3. Smelt een klontje boter in een koekenpan, doe er een schep beslag in. Bak de pannenkoek op middelhoog vuur.
4. Leg, terwijl de onderkant bakt, wat plakken boerenkaas op de pannenkoek.
5. Keer de pannenkoek als de bovenkant niet meer vloeibaar is. De kaas zal zacht smelten. Let op dat de kaas niet te bruin wordt.
6. Serveer de pannenkoeken eventueel met een dun waasje paprikapoeder.

Bereiden: ± 30 minuten