



FOTO: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJUWEL

Boerenkaasplateau

Nagerecht

4 à 5 soorten Boerenkaas, 30 g per persoon

Voor het samenstellen van een plateau met Nederlandse Boerenkaas kunt u uitgaan van 4 à 5 soorten Boerenkaas. Neem per kaasoort 30 gram per persoon. Let bij de samenstelling niet alleen op smaakcombinaties, maar ook op kleur. Een mooie combinatie is bijvoorbeeld: pikant gerijpte Boerenkaas, oude gerijpte of overjarige Boerenkaas, Boeren-Leidse kaas, Boerenkaas met brandnetel, roodbacteriekaasje van de boerderij.

Wijntip: Een vin doux naturel uit de Roussillon. Dit zijn zoete (dessert)wijnen. U kunt kiezen uit Maury, Banyuls, Banyuls Grand Cru, Rivesaltes en Muscat de Rivesaltes.



FOTO: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJUWEL

Kaassoesjes van Boerenkaas

Tussengerecht: 40-50 stuks

1½ dl volle boerenmelk • 70 g boerenroomboter • ½ tl zout • 100 g bloem • 3-3½ eieren • 100-125 g geraspte belegen Goudse Boerenkaas • versgemalen peper • nootmuskaat

Verder nodig: spuitzak, bakpapier

- 1 Breng de melk met de boter aan de kook en roer tot de boter gesmolten is.
- 2 Voeg zout en bloem in een keer toe en roer flink tot het deeg een bal vormt. Verwarm het deeg nog even op zacht vuur, terwijl u regelmatig roert.
- 3 Roer van het vuur af de eieren er een voor een door. Kijk of het laatste halve ei nodig is; het deeg moet een dik, taai mengsel zijn.

- 4 Roer er 75 g Boerenkaas, peper en nootmuskaat door.
- 5 Schep het mengsel in een spuitzak en spuit op met bakpapier beklede bakplaten 40-50 hoopjes ter grootte van een walnoot met iets tussenruimte. Strooi nog 25-50 g geraspte Boerenkaas over het deeg.
- 6 Bak de soesjes in een voorverwarmde oven op 200 °C in circa 25 minuten gaar en goudgeel.
- 7 Laat ze even afkoelen op een rooster, maak dan een kleine opening aan één zijkant van de soesjes en laat ze verder tot lauwwarm afkoelen.

Bereidingstijd: ± 50 minuten