

Hollandse Witte: echt Amsterdams

Henno Hak uit Abcoude, een dorp onder de rook van Amsterdam, maakt van de melk van zijn koeien de Hollandse Witte kaas, een echt Amsterdams product.



FOTO'S: COEN FRANKEN

Meikaas wil overigens niet zeggen dat de kaas alleen in mei wordt gemaakt – vroeger was witte meikaas de eerste kaas in het voorjaar, maar Henno maakt de Hollandse Witte het hele jaar door, volgens een iets aangepast oud recept. Hollandse Witte is een hele jonge kaas. Na twee dagen rijpen kun je hem al eten. De verse kaas is zo'n vier weken houdbaar. Na een week of twee wordt hij iets smeuïger. De zachte kaas is fris en lichtzuur van smaak en goed in salades te gebruiken. Hieronder vindt u drie recepten met Hollandse Witte. De kaas is verkrijgbaar bij Hoogvliet, een aantal restaurants en bij de culinaire boerderij Anna Hean in Abcoude, zie www.annahean.nl.

Hollandse Witte salade met macadianoten (6 personen)

• 300 g Hollandse Witte met kruiden • 150 ml balsamico dressing • 100 g gekneusde macadamianoten • 100 g jonge bladsla • 40 g lente-ui, fijn-gesneden • 30 g rode paprika in reepjes

Verdeel de bladsla over de borden en druppel de dressing hierover, snijd de Hollandse Witte in reepjes en verdeel over de sla, strooi de macadamianoten en de lente-ui erover, maak af met de paprika.

Serveertip: Heerlijk met grof gebakken boerenbrood.

Hollandse Witte, borrelhap

• 300 g Hollandse Witte • 60 g tapenade • 20 g pijnboompitjes, geroosterd • 30 plakjes bruin stokbrood • 10 g bieslook, vers en fijn

Verdeel de Hollandse Witte over het stokbrood, drapeer met tapenade en verwarm 10 minuten in de oven (140 graden). Bestrooi met pijnboompitjes en bieslook.

Serveertip: Lekker met een koele fruitige rosé.

Hollandse Witte in bladerdeeg (6 personen)

6 plakken bladerdeeg • 100 g Hollandse Witte, naturel • 50 g spinazie, deelblokjes vriezer (ontdooit) • 20 g zongedroogde tomaatjes, fijn-gesneden • 1 ei, losgeklopt • 2 g sesamzaad

Snijd de Hollandse Witte in kleine blokjes en meng met de tomaat en spinazie. Verdeel het mengsel over de plakken bladerdeeg, waarvan de punten met ei zijn ingesmeerd. Vouw ze in een driehoek en druk zachtjes aan. Bestrijk de bovenkant met ei en strooi sesamzaad erover. Bak het geheel in 20 minuten op 180 graden af in een voorverwarmde oven.

Serveertip: Lekker op wat lichtgebakken rucolasla met olijfolie.

