

Het perfecte ka

Een kaasbuffet serveren is niet alleen heel lekker en gezellig, het is ook eenvoudig en snel. Voor mij is het dé ideale oudejaarsavond met de vrienden. Het leuke is dat, als we van het vuurwerkkijken terugkomen, we nog verder kunnen smikkelen! Ik vroeg de bekendste kaasmeesters van het land, Michel en Frederic Van Tricht, me op weg te zetten naar mijn perfecte kaasbuffet.

Salva Cremasco

Een kaas uit Lombardije van gepasteuriseerde koemelk met een krijtachtige kern met frisse toetsen. De kaas rijpt in zeer vochtige kelders aan het Lago Maggiore waardoor een unieke flora op de korst en een specifieke smaak ontstaat.

Torta de oveja

Deze zeer smeuïge kaas eet je met een lepel. Hij wordt gemaakt van rauwe schapenmelk door de Quesería La Antigua in Fuente-sauco, een dorpje in de Spaanse provincie Zamora. De smaak is zeer intens en complex met zurige en bittere toetsen.

Vacherin Mont d'or

Zachte, fluweelachtige lepelkaas van rauwe koemelk uit de Jura. Wordt enkel gemaakt van wintermelk, als de koeien op stal staan. De smeuïge kaas heeft een vochtige, ivoorkleurige korst en is omwikkeld met een band van sparrenhout.

La trappe au noix

Dit kaasje uit de Perigord werd oorspronkelijk gemaakt door de nonnen van de abdij Echourmac. Het is een kaasje van gepasteuriseerde koemelk. De korst wordt tijdens de affinage regelmatig gewassen met notenlikeur en geeft zo een sterk notenaroma.

Chanteraine (Brillat-Savarin)

Een triple-crèmekaas van rauwe koemelk uit het departement Seine Et Marne waar ook de Brie De Meaux en de Brie De Melun gemaakt worden. De kaas heeft een aangename zacht-zoete smaak.

St. Félicien Jatte

Een traditioneel gemaakte smeuïge kaas van rauwe koemelk met een witte, gebloemde korst. Zacht van smaak met een romige, soms loperige, kern.

Feuille de Dreux

Kaas van gepasteuriseerde koemelk die langzaam rijpt onder kastanjebladeren. Een lichte kastanjegeur mengt zich met de geur van de witte schimmel die tijdens de affinage lichtbruin kleurt.

Rossini

Een blauwe kaas gerijpt in de most van de Pantelleriadruif en zoete rode wijn. Deze gepasteuriseerde koemelkkaas uit Noord-Italië heeft aroma's van abrikozen en amandelen. De atypische zoete smaak van deze blauwschimmelkaas kan zeker ook minder grote fans van blauwschimmels overtuigen.

asbuffet

Gorgonzola dolce

Een uitzonderlijke smeulige Gorgonzola van gepasteuriseerde koemelk uit Noord-Italië, geserveerd uit een houten doos. De mooie zachte smaak spreekt zelfs mensen aan die minder van blauw-schimmel houden.

Comté

Harde kaas uit de Jura, stijl gruyère, gemaakt van rauwe koemelk. Reeds eeuwen wordt er comté gemaakt van melk van koeien die 's zomers in de bergen grazen. Binnen de 24 uur na het melken wordt de melk tot kaaswielen van 35 kilo verwerkt. Na een verblijf van een weekje in de kaasmakerij om te drogen, verhuizen de kazen naar de rijpingskelders hoog in de bergen.

Hanfmutschli

Deze kaas van rauwe koemelk wordt gemaakt in de regio Emental, Zwitserland. De korst wordt gewassen met pekelen en in de kaas zijn gebrande hennepzaadjes verwerkt.

Shropshire blue

Een kaas van gepasteuriseerde koemelk uit het Verenigd Koninkrijk die voor het eerst gemaakt werd in 1970 in de melkerij Castle Stuart in Inverness in Schotland. Hij wordt nu geproduceerd in de kaasmakerijen van Clawson, Leicestershire, Cropwell Bishop en Colston Bassett, waar ook Stilton gemaakt wordt. Deze blauwschimmel krijgt zijn oranje kleur door toevoeging van annato, een natuurlijke kleurstof. Shropshire is zachter van smaak dan Stilton.

Langres fermier

Pittig kaasje van rauwe koemelk uit Champagne. De korst wordt gewassen met witte wijn. Doordat de kaas niet wordt gedraaid krijgt hij een kuiltje.

Epoisses Gaugry

De kaas wordt gewassen met Marc de Bourgogne. De smaak is vrij uitgesproken met een zoete toets. Hoe langer de kaas wordt, hoe pittiger de kaas wordt. De korst is een delicatessie die je zeker moet opeten.

St. Domnin

Geitenkaasje afkomstig uit de Haut Provence, afgewerkt met een takje lavendel, kenmerkend voor de streek. De kaas is het lekkerst na een rijping van zeven dagen en heeft dan een mooie volle smaak.

Rovethym

Een geitenkaasje uit Zuid-Frankrijk gemaakt van rauwe melk. Tijdens de productie wordt tijm toegevoegd. Jong heeft hij vooral frisse zure toetsen met een grassige smaak, eenmaal gerijpt verdwijnt de zurige smaak en wordt de kaas wat droger van structuur. De grijsblauwe schimmelkorst mag mee opgegeten worden.

Vanillien

Kaasje van rauwe geitenmelk, afkomstig uit Normandië, gemarmerd met vanillepoeder. Deze kaas ontwikkelden de Van Trichts zelf en wordt exclusief voor hen gemaakt. De kaas is niet zoet, maar licht gezouten.

Camembert le Gaslonde

Een rauwmelkse camembert uit Normandië. Omdat de koeien op weiden grazen dicht bij zee geeft het zilte gras de kaas een mooie volle smaak.

De spelregels

Welke kazen leg ik woensdagavond op mijn kaasplank?

Michel: 'Reken op 250 à 300

gram per persoon. Moeten er zeker bij: witschimmelkazen (camembert, brie, coulommiers), geitenkaas, vaste kaas (comté, gruyère, cantal, cheddar, abdijskazen), roodbac-

kazen ze moeten starten.' **Wat geef ik erbij als garnituur?** Frederic: 'Hou het garnituur beperkt en eenvoudig. Lekker noten- en rozijnenbrood, con-

gram per persoon. Moeten er zeker bij: witschimmelkazen (camembert, brie, coulommiers), geitenkaas, vaste kaas (comté, gruyère, cantal, cheddar, abdijskazen), roodbac-

teriekazen (livarot, pont l'évêque), een lepelkaas (Mont d'Or) en blauwschimmelkazen (pas de bleu, stilton, roquefort, Achelse blauwe). Je Xeresazijn.'

Wat schenk ik erbij?

Michel: 'Leuk is om zowel bier als wijn aan te bieden. Wees niet zuinig op je aanbod, elke kaas heeft immers nood aan een bepaald type wijn of bier. Bij wijn heeft wit de voorkeur omdat hij geen tannines bevat en lekker fris is. Rood kan, maar ga nooit voor zware, dure wijnen. Bij geitenkaas past een sauvignon blanc of een chardonnay zonder veel eik. Een mooie Elzasser doet het

fituur en konfijt en een gemengde salade van veldsla, rucola, radicchio en witloof, aangemaakt met noten- of olijfolie en wat balsamico- of uitstekend bij blauwe kazen. Zorg in de bierkeuze voor een licht biertje en daarnaast een sterk blond bier, een donker bier en een fruitbier. Dat laatste gaat perfect bij blauwe kazen. Donker bier zoals Liefmans doet het goed bij een epoisse. Laat je gasten gewoon zaken uitproberen en je krijgt meteen een geanimeerde tafelbabbel. Als afsluiter bij de blauwschimmelkazen is een oude madeira (circa tien jaar) super. Voordeel van madeira

is dat hij, eenmaal open, perfect én lang bewaart. En champagne en bubbels? Schenk die vooraf als aperitief, eventueel met een stukje comté of parmezaan.'

Met dank aan kaasmeesters Michel en Frederic Van Tricht, Fruithoflaan 41, 2600 Berchem, 03-440.72.12, www.kaasmeestervantricht.be. De besproken kazen zijn ook te vinden bij delicatessenzaken, kaaswinkels en een aantal keurslagers.

Kaashandleiding

- Koop enkel de hoeveelheid kaas die je denkt te zullen verbruiken en bedenk dat vaste kazen langer en beter bewaren dan zachte kazen.
- Koop zoveel mogelijk kaas van rauwe melk. Het zijn 'levende' producten die langzaam evolueren en waar enzymen, vitamines en mineralen in bewaard blijven. Hun smaak is karaktervoller dan die van kaas van gepasteuriseerde melk. Rauwmelkse kaas is ook gezonder omdat het vet beter en sneller afbreekt in het lichaam en

makkelijker verteert.

- Koop boerderijkazen en kazen van artisanale kaasmakerijen, zo ben je zeker van een goede kwaliteit.
- Kies altijd harde kazen die gemaakt zijn van zomermelk en in de bergen (bv. voor comté en gruyère), zij behouden langer hun volle, delicate smaak.
- Koop altijd stukken kaas, die bewaren langer. Ik koop altijd een hele camembert, een mooi hoog stuk, zo ben ik er zeker van dat hij niet enkel 'korst' is.

- Kijk bij aankoop naar de korst. Camembert die bruin is, is overrijp. Van harde kazen mag de korst niet gebarsten zijn, want dan zijn ze uitgedroogd. Geitenkazen moeten er fris en zacht uitzien.
- Bewaar kaas in de koelkast, maar haal hem wel een tweetal uren voor serveren uit. Koude kaas smaakt nergens naar!
- En: de korst van harde kazen eet je nooit op, ook die van roodschimmelkazen laat je beter liggen wegens moeilijk verteerbaar. Van alle andere kazen kun je de korst eten.

In goed gezelschap

- Callas braambessen-laurierkonfijt, 4,5 euro, in delicatessenwinkels en bij de slager
- Neuhaus vijgenconfituur, 6 euro, in de Neuhauswinkels
- Didden appelperenkonfijt, 3 euro, in de supermarkt



Het Nieuwsblad

Zaterdag 27, zondag 28 december 2014

CHECK!

Magazine voor de consument



HET GEZINSMOMENT
'Zingen zit bij ons
echt in de familie'

DE GROTE TEST
De winnaars
van 2014



WONEN
Woonhuis
annex
bruidswinkel



REIZEN
Walvissen
spotten op Île
de la Réunion



EXPO
De schoonheid
van depressie

