

H Na gerecht

Bourgondische kaasplank



Bourgondische kaasplank

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Kazen:

150 gr Taleggio

150 gr Brie de Meaux AOC

150 gr Gorgonzola dolce

Garnituur:

40 gr appelstroop met peer

100 gr dadel/walnotenbrood

(Bonvallis)

2 st vijgen

90 gr witte druiven zonder pit

90 gr blauwe druiven zonder pit

30 gr notenmelange naturel zonder
pinda's

Samenstelling kaasplank

Bij de keuze van kaas voor een kaasplank is het van belang dat de kazen verschillen van structuur en smaak, maar wel in harmonie met elkaar zijn.

Om de smaken goed tot hun recht te laten komen moet er begonnen worden met de meest milde kaas en de meest pittige als laatste.

Belangrijk is ook de temperatuur. Smaak en aroma kunnen zich optimaal ontwikkelen als de kaas een uur voor het serveren op kamertemperatuur komt.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Verwijder eventueel (een deel van) de korst van de kazen of snij de kaas vooraf op de gewenste grootte per persoon. Verdeel de kaas op een plank of plateau.

Snij het dadel/notenbrood in vier plakken en leg deze dakpansgewijs op de plank.

Snij de vijgen doormidden en verdeel deze over de plank. Spoel de druiven af en dresseer ook deze op de plank.

Vul een kommetje met de stroop en zet ook dit erbij.

Doe tot slot de noten in een schaalteje of strooi ze op de plank.

Wijnadvies!

Kloosterbier blond

GERARDUS

set 6 flesjes à 30 cl - 01.400.88

Sprankelend, geurig, rijk in

kruiden en specerijen, licht zoet

met rijke, ronde smaak



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras