



Na gerecht

Kaasplank de beste vier



Hocras
voor horeca en verbruik

Kaasplank

de beste vier

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Kazen:

120 gr Chèvre Selles-sur-Cher AOC
(Pierre de Seillac)

80 gr Chaource AOC
(Pierre de Seillac)

120 gr Comté

120 gr Roquefort taste fromage
(Papillon)

Garnituur:

120 gr kletzenbrood (Desem & Zo)

200 gr wit-stokbrood

40 ml tinello saba (Il Borgo)

100 gr confiture peer & kaneel
(Senga)

80 gr witte druiven zonder pit

20 gr notenmelange zonder zout

Mise en place & handelingen

Voor het samenstellen van de kazen moet de regel van harmonie, verscheidenheid en eenvoud worden gehanteerd.

Een goede kaasplank bestaat uit vijf types: geitenkaas, witschimmel, harde kaas, roodschimmel en blauwschimmel. Wanneer een kaasplankje als nagerecht wordt opgediend zijn 3 à 4 soorten voldoende. Om optimaal van de kaas te genieten start men met de licht smakende om te eindigen met de sterke, meest overheersende smaak.

Geiten- en schapenkaas zijn fris en hebben een hoog zuurgehalte en zijn een goede keuze om mee te beginnen. Vervolgens romige en witschimmelkaas; de zachte structuur en romige smaak van deze kaas vormt een goede basis voor de volgende kaas: harde kaas. Kies bij harde kazen voor nootachtige en fruitige smaaktonen. De volgende stap is de roodschimmelkaas; sterk geurend en smeugig. Tot slot de blauwschimmelkaas; krachtig smakende kazen. Alvorens te serveren dienen de kazen op de juiste temperatuur te zijn, zodat de smaak en het aroma zich optimaal kunnen ontwikkelen. Een uur op kamertemperatuur is voldoende.

Bordopmaak

Eventueel kan vooraf een deel van de kaaskorst verwijderd worden; dit maakt het afsnijden makkelijker. De kaas kan ook vooraf op de gewenste grootte per persoon worden gesneden. Verdeel de kaassoorten mooi op een bord of plank. Snij vervolgens het kletzenbrood en stokbrood in vier sneetjes en leg deze bij de kazen. Spoel de druiven af en dresseer ze op de plank. Doe de noten, confiture en tinello saba in een schaalje en serveer dit erbij.

Tip

Omdat alle kazen een specifieke, eigen structuur hebben is een 'eigen' mes ook aan te raden.



Wijnadvies!

Natural sweet

STELLENRUST

Stellenbosch, Zuid-Afrika
fles 375 ml - 08.844.38

Honing, rijp exotisch fruit en muskaat, elegant en zoet

Wilt u meerdere wijnen bij uw kazen?
Vraag het aan onze Hocras specialist.

Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras