

27-4-2016

Kookavond

Verse kaas met zijn garnituur

Nodig:

- 0,5 liter verse volle melk
- 1 kl zeezout
- 2,5 kl appelazijn
- Peper

Voor de garnituur:

- 5 gedroogde abrikozen, honing
- Geroosterde notenmengeling (amandelen, braziënoten, cashen noten, hazelnoten, pecannoten) ahornsiroop
- Platte peterselie, bieslook

Zo maak je het:

- Doe een halve liter verse volle melk in de witte pot.
- Doe een koffielepel zeezout bij.
- Warm de melk op in de microgolf 7min. op 750 watt.
- Doe 2 koffielepels appelazijn bij de warme melk en roer om tot je de scheiding ziet, zo niet doe nog een halve koffielepel bij en laat een half uur rusten.
- Giet de melk nu in het groen mandje en druk lichtjes aan.
- Zet het groen mandje terug in de witte pot en laat zeker 1 uur rusten en afkoelen in koelkast.
- Klop nu de verse kaas uit je mandje op een bord en werk af met wat peper.

Voor de garnituur:

- 1) Smeer de verse kaas lichtjes in met honing en plaats de fijngesneden gedroogde abrikozen er rond.
- 2) Smeer de verse kaas lichtjes in met ahornsiroop en doe de fijn gemalen gedroogde noten er rond.
- 3) Doe rond de verse kaas een mengeling van fijngesneden platte peterselie en bieslook of andere groene kruiden naar wens.

