

Kaasschotel



Ingrediënten:

Een kaasschotel samenstellen volgens de regels van de kunst. Hoe doe je dat nu?

Iedereen weet dat een mooi gepresenteerde en goed gevarieerde kaasplank een echte traktatie is. Het is uiteraard niet zo evident om een harmonisch geheel van smaken en texturen uit te kiezen waarin iedereen zijn gading kan vinden.

Bereiding:

Wij helpen je daarom graag even op weg met een aantal handige tips.

1. Voorzie ongeveer 250 gram kaas per persoon als je de kaasplank als hoofdschotel serveert. Voor het nagerecht voorzie je ongeveer 100 gram kaas per persoon.
2. Hou het overzichtelijk: presenteer de verschillende soorten bijvoorbeeld in een cirkel waarbij je start met de kaas met de mildste smaak en zo opbouwt naar de meest pikante smaak of van de zachtste naar de hardste of van de jongste naar de oudste kaas. Zo kunnen jouw gasten inschatten hoe de kaas zal smaken.
3. Decoreren telt! Versier je kaasschotel met noten, gedroogde vruchten, druiven of zelfs kerstomaten. Ook ingelegde zilveruitjes of augurken passen perfect bij een kaasplank. Experimenteer vooral zelf met wat je lekker vindt.
4. Probeer ook eens een pittige mosterd of wat Luikse siroop erbij.
5. Brood is niet zomaar brood. Voor een kaasplank kan je uiteraard een lekker versgebakken stokbrood kiezen, maar ook sneetjes volkorenbrood, notenbrood of zuurdesem passen goed bij een kaasplank. Ook peperkoek of wat Brugse beschuiten gaan er lekker bij.
6. Kies ook voor boter van een goede kwaliteit zoals Dixmuda, de Brugge Boterrollen of Nazareth boter.
7. Vraag in de kaasspecialzaak ook even wat kaasprikkertjes met de namen van de kazen op. Zo kan je extra uitpakken met jouw kaaskennis de avond zelf.
8. Kan je niet kiezen tussen bier of wijn? Vraag zeker wat advies aan de kaasspecialist. Een donkerbruin abdijbier past bijvoorbeeld perfect bij een Brugge Prior terwijl een droge witte wijn dan weer heerlijk samengaat bij een Brugge Belegen. Bekijk onze kazen hier voor meer combinatietips!

4 personen

Kaastips

3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/kaasschotel>