



Kaas en meer 2017

Gevuld kaasbrood met tomatenchutney

1 grand mere van het Vlaamsch broodhuys (onafgebakken)
10 plakken extra belegen kaas zonder korst (iets dikker gesneden)
150 gram petrella
150 gram geraspte extra belegen kaas
1 potje tomatenchutney van Smaakgeheimen

- Maak diverse inkepingen in het brood met een scherp mes
- Smeer de inkepingen in met de petrella
- Stop in de inkepingen plakken kaas, zorg dat deze passen
- Strooi geraspte kaas over het brood
- Leg het brood in de oven op 200 graden 20 minuten.
- Breek het brood en dip het in de tomatenchutney

Macaronimuffins met ham en Gruyère

4 personen

2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
3 dl room
150 gram Gruyère, geraspt
250 gram macaroni, gekookt en uitgelekt
175 gram schouderham, in blokjes
2 eieren, licht losgeklopt
Man with the Pan cheese

Bechamel van Gruyère

- Smelt de boter in een steelpan
- Voeg de bloem beetje bij beetje toe en roer met een houten spatel tot een glad mengsel
- Gaar nog 3 minuten op zacht vuur
- Voeg beetje bij beetje al kloppend de room toe
- Gaar nog 3 minuten totdat de bechamel aan de lepel kleeft
- Voeg 50 gram geraspte Gruyère toe

Muffins

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Meng in een kom de macaroni, de bechamel van Gruyère, de blokjes ham en de eieren
- Verdeel dit mengsel over muffinvormen.
- Bestrooi met de overgebleven geraspte Gruyère en bak ongeveer 10 minuten in de oven
- Haal de muffins uit de vormen en serveer op mooie amusebordjes

Kaasfondue van Vacherin Mont d'or en Comté

4 personen

1 Vacherin Mont d'or
1 teentje knoflook
250 gram geraspte comté
1 eetlepel bloem
1 flesje Jupiler
Circa 10 takjes tijm
Man with the Pan cheese
4 stronkjes witlof
1 ons serannoham

- Zorg dat de kazen en het bier op kamer temperatuur zijn
- Wrijf de pan in met het teentje knoflook
- Meng de geraspte comté met de bloem
- Giet $\frac{1}{4}$ van het bier in de pan en verwarm dit zachtjes
- Voeg de kaas toe en blijf roeren totdat de kaas op is, als het niet makkelijk roert, dan giet u er nog wat bier bij.
- Breng de kaasfondue op smaak met het cheese zout
- Was de tijm en ris de blaadjes van de takjes en roer deze door de kaasfondue
- Haal de blaadjes los van de witlof en rol om ieder blaadje een plak ham

Dip deze fondue met brood en de blaadjes witlof