

ECHTE OUDE KAAS KOMT UIT ...DE BEEMSTER

Voor échte kaas moet je bij Beemster kaas zijn. Neem nu Beemster Oud. Deze 48+ kaas krijgt rustig de tijd om te rijpen en daardoor een pittige, zeer rijke smaak. Smelt in de mond! Heerlijk uit het vuistje, op een kaasplank bij de borrel, op een boterham, of in deze verrukkelijke frieten!

RECEPT DOSIA BREWER FOTOGRAFIE, STYLING, BEREIDING STUDIO PHILIPPI

polentafrieten met oude kaas en tomatenketchup

- snack (2 flinke of 4 kleinere puntzakken)
- vega
- bereiden ± 30 min. / oven ± 40 min.

150 g polenta + extra / 40 g Beemster Oud, geraspt + extra voor erover / rasp van ½ (bio)citroen / 50 g ontpitte zwarte olijven, in dunne plakjes + extra om te versieren / 1½ el extra vergine olijfolie / 90 g zongedroogde tomaten op olie (potje, uitlekgewicht 90 g) / ½ kleine ui, fijngesneden / ± ½ el bruine suiker / 1 el wittewijnazijn / blaadjes van 1 takje oregano, helft fijngesneden

Kook de polenta volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar in 1 l water in een pan met dikke bodem. Roer regelmatig. Neem de pan van het vuur en roer de kaas en olijven erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

Schenk de polenta op een groot, met bakpapier bekleed bakblik in een laag van ± ½ cm dik. Strijk glad. Laat afkoelen en daarna koud en stevig worden in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Snijd de polenta in frieten van ± ½ x 8 cm. Bekleed een bakblik met bakpapier en bestrijk dit dun met olie. Leg de frieten op het bakblik, bestrijk ze met olie en bestrooi dun met polenta. Draai ze om en bestrooi weer met wat polenta. Bak ze in 30-35 min. goudgeel en krokant. Keer evt. halverwege.

Verwarm in een steelpan 1 el van de olie

uit het potje zongedroogde tomaten. Bak hierin de ui zachtjes in 5 min. goudgeel. Voeg de uitgelekte tomaten, bruine suiker, azijn en 100 ml water toe en kook met de deksel op de pan nog ± 5 min zachtjes. Pureer de ketchup grof of fijn naar wens en laat afkoelen. Roer de fijngesneden oregano erdoor. Doe de frieten in puntzakjes en serveer met de ketchup, extra kaas, oregano en extra olijven.

p.p. ± 300 kcal / 7 g eiwit / 15 g vet / 32 g kh

BEEMSTER KAAS, LEKKERE KAAS

In de duurzame kaasmakerij in de Beemster wordt op ambachtelijke wijze kaas gemaakt van 100% Noord-Hollandse weidemelk. Die melk zit vol eiwitten en mineralen, want de koeien lopen zeker 180 dagen in de wei. De wrongel wordt handmatig geroerd en de kazen rijpen op houten planken. Zo krijg je de beste smaak en mooiste textuur.

Beemster Oud komt goed tot zijn recht in deze polentafrietjes. Je hebt in verhouding maar weinig kaas nodig voor een volle, rijke smaak en hij smelt ook erg mooi.

