

# Natuurgerijpte geitenkaas smaakt mild & romig

De smaak van Hollandse geitenmelk is vol, romig, puur. Melk met een heel eigen karakter! Van die unieke melk wordt een verrukkelijke kaas gemaakt. Natuurgerijpt op houten planken, zodat de smaak zich rustig kan ontwikkelen.



Salade van pompoen en oude geitenkaas

salade van pompoen en geitenkaas met aardappelschil, basilicumgremolata & hazelnoot

- voorgerecht (4 personen)
- vega / glutenvrij
- bereiding ± 30 min.

olie om in te frituren / dunne schillen van 2-3 grote aardappels / 2 (bio)citroenen / 100 ml frisgroene olijfolie / 1 kleine, biologische pompoen, gehalveerd / 1 bosje basilicum, blaadjes geplukt / ½ (bio)sinaasappel / 1 teentje knoflook,

zeer fijn gesneden / 50 g geroosterde hazelnoten, fijngehakt / 250 g oude geitenkaas met aardappelschil

Verhit de frituurpan voor op 180°C.

Frituur de schillen ± 2 min. of tot ze krokant zijn. Laat uitlekken en bestrooi met zout.

Snijd intussen 2-3 plakjes citroen grof en pureer met de olijfolie en wat zout tot een gladde dressing. Schil de pompoen, schaf de pompoenhelften op de mandoline in heel dunne plakjes. Snijd de basilicum in ultrafijne reepjes. Meng met de rasp van de 2e citroen en de ½ sinaasappel, 2 el citroensap, knoflook en wat zoutvlokken. Verdeel losjes de rauwe pompoen over de borden of op een schaal. Bestrooi met de basilicumgremolata, besprenkel met citroendressing en bestrooi met de hazelnoten en evt. wat fleur de sel. Verdeel er mooie flinters geitenkaas over. Serveer met de krokante aardappelschillen. p.p. ± 620 kcal / 19 g eiwit / 57 g vet / 6 g kh

geitenkaasstrudel met courgette, tijm-knoflookolie en sjalot-paprikachutney

- hoofdgerecht (4-6 personen)
- vega
- bereiden ± 30 min. / oven ± 25 min.

8 sjalotten, in halve ringen / 1 oranje en 1 gele puntpaprika, in lange repen / 140 ml olijfolie, om te bakken / rasp van 1 (bio)citroen / 1 tl kaneel / 1 el honing / 2 tenen knoflook / 4 el tijmblaadjes / ± 1 tl chilivlokken / 1 grote courgette / 4 grote of 8 kleine vellen filodeeg / 30 g amandelmeel / 250 g belegen geitenkaas, in dunne plakjes + 75 g in flinters

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bak de sjalotten met de paprika in 40 ml olijfolie op heel laag vuur 15-20 min. met de citroenrasp, kaneel en honing. Breng op smaak met zout en peper. Pureer intussen de knoflook met 3 el tijm, de rest van de olijfolie en de chilivlokken. Schaaf de courgette in de lengte in dunne plakken. Leg een groot vel filodeeg of 2 iets overlappende kleine vellen op bakpapier (bewaar de andere onder een theedoek) en bestrijk met een kwast met de knoflooktijmolie. Leg er weer filodeeg op en bestrijk weer met de knoflooktijmolie. Herhaal met de rest van de vellen. Bestrooi met het amandelmeel. Houd ± 5 cm van de zijken vrij en leg de helft van de courgetteplakken langs 1 lange kant. Verdeel de helft van de kaasplakken erover, dan het sjalotmengsel, de rest van de plakken kaas en de rest van de courgette. Sla de zijken naar binnen over de vulling en rol op in de lengte, met behulp van het bakpapier. Bestrijk met de rest van de knoflooktijmolie, bestrooi met wat flinters geitenkaas en de laatste tijm. Bak de strudel in 20-25 min. goudbruin en gaar. Bestrooi met wat extra geitenkaas. p.p. ± 650 kcal / 20 g eiwit / 48 g vet / 33 g kh

## Ga voor meer smaak

1. Aardappelschil geeft de geitenkaas een licht kruidige smaak die goed past bij gemarineerde pompoen.
2. Belegen geitenkaas smelt mooi in de vulling en geeft de strudel een volle, romige smaak.

RECEPTEN MERIJN TOL FOTOGRAFIE ERIC VAN LOKVEN STYLING CYN FERDINANDUS BEREIDING VICTOR DE LAUNAY PRODUCTIE DOSIA BREWER



Geitenkaasstrudel



Staat er BGA op het etiket, dan weet je dat de kaas bekroond is door de Europese Commissie met een Beschermde Geografische Aanduiding. Geitenkaas met deze afkorting is wettelijk beschermd, en zo kies je altijd voor kaas met een bijzonder, eigen karakter. Halfharde geitenkaas mag alleen 'Hollands' heten als hij is gemaakt van de melk van Hollandse geiten, geproduceerd op traditionele wijze. Meer informatie zie [hollandsegeitenkaas.nl](http://hollandsegeitenkaas.nl)