

Neem me mee

Colruyt
informeert



3 suggesties voor feestelijke kaasschotels



Verfijnde kazen zijn een grote klassieker op de eindejaarsmenu's. In deze infofiche vindt u enkele **suggesties en tips** om heerlijke en feestelijke kaasschotels bij u thuis klaar te maken.

colruyt  laagste prijzen

Schotel 1: Belgische kazen



Nazareth Classic

Romige kaas met grote gaten en een zachte notensmaak.

Grimbergen Grand Cru

Halfharde abdijkaas, extra gerijpt (minimaal 12 weken). De romige smaak is karaktervol, zacht en fruitig, met een notentoets.

Affligem

Halfharde abdijkaas met licht geprononceerde smaak en fijn boeket.

Oud Brugge

Goudse kaas die 9 à 10 maanden gerijpt heeft. Romige smaak.

Damse Mokke Bio

Biologische zachte witschimmelkaas met een bolle vorm, een verfijnde smaak en een romige structuur.

Hoeveel kaas voorzien?

Als u kaas als **hoofdgerecht** serveert, voorzie dan **± 250 g per persoon**. Als **afsluiter** van de maaltijd rekent u **± 100 g per persoon**.

Schotel 2: Franse kazen



EntreMont Beaufort

Harde kaas uit Savoie. Op basis van rauwe koemelk.

Germain Chaource

Romige kaas met witschimmelkorst en zachte, licht fruitige hazelnootsmaak.

Boursin Bleu & 3 Noix

Heerlijke romige kaas met zachte textuur en stukjes noten.

Le Vigneron

Zachte kaas, verfijnd met gewürztraminer of frambozenconfituur. Pittige smaak.

Cabécou du Périgord

Geraffineerde geitenkaasjes, bereid met gepasteuriseerde geitenmelk. Typische smaak en lichte witschimmelkorst.

L'Étoile du Quercy

Zachte kaas op basis van gepasteuriseerde schapenmelk. Zacht en romig van smaak.

St Siméon

Dubbele roomkaas met rauwe koemelk.

Haal de kaas vooraf uit de verpakking

Haal uw kazen ongeveer 1 u. voor u ze opdient uit de verpakking. Op kamertemperatuur komt hun smaak het best tot uiting.

Schotel 3: Europese kazen



Chevagne oude geitenkaas

Deze Nederlandse geitenkaas van gepasteuriseerde melk heeft minimaal 10 maanden gerijpt.

Chaumes

Zachte kaas met een roodgewassen korst, uitgesproken aroma en zachte tot pittige smaak.

Saint-Marcellin

Kaas van rauwe koemelk met een frisse, romige en volle smaak.

Petit Grès d'Alsace

Kaas met gewassen korst en pittige, verfijnde smaak. Op basis van rauwe koemelk. Versierd met een varenblad.

Blue Stilton

Heerlijke halfharde blauwgeaderde kaas uit Engeland met natuurkorst. Krachtig en fruitig boeket met zachte notentoets.

Agour Ossau-Iraty

Baskische kaas op basis van schapenmelk, uit de Franse Pyreneeën. Heeft 4 maanden gerijpt.

Le Rustique Brie

Authentieke en karaktervolle kaas, bereid volgens de Normandische traditie.



Welke soorten?

Bij het samenstellen van uw kaasschotel kiest u het best **verschillende soorten kaas** met verschillende smaken. Kies uit deze 'kaasfamilies':



• Zachte kazen

Er zijn 2 soorten:

- Kazen met **witschimmelkorst** hebben traditioneel vaak een witte donzige korst, zoals camembert.
- Kazen met **roodgewassen korst** (bv. Chaumes) zijn wat steviger.



• Halfharde kazen

Dit zijn kazen met een zachte en soms nootachtige smaak, een **smeuïge textuur** en een **harde korst** (zoals Oud Brugghe).



• Harde kazen

De meeste zijn **grote lichtgele kazen** met **typische gaten** (zoals emmentaler).



• Geitenkazen

De geitenkazen bij Colruyt zijn bereid met **100 % geitenmelk** (zoals Galaxi geitenkaasrolletje).



• Blauwgeaderde kazen

Tijdens de rijping ontstaan er bij sommige kazen kleine blauwe of groene **schimmels** die zorgen voor een **pittig** aroma en smaak (zoals roquefort).

Wat geeft u bij kaasshotels?



- **Verschillende soorten brood:** roggebrood, notenbrood, vijgenbrood, kleine multigranenbroodjes of rozijnenbrood zijn ideale begeleiders van een lekker stukje kaas.

- **Vers fruit, noten en andere gedroogde vruchten** gaan ook uitstekend samen met kaasshotels. U heeft een ruime keuze: kiwi, druif, peer, mandarijn, rozijn, studentenhaver, notenmix ...



- **Olijven** passen goed bij harde kazen en geitenkazen.
- **Dadels** zijn de perfecte begeleiders van blauwgeaderde kazen.
- De smaak van zachte kazen vormt een fijn contrast met **radijzen** en **augurken**.

De beste begeleiders van uw kazen

Bij kaas kan u **wijn** of **bier** serveren.
Hieronder enkele suggesties:



- **Wijn:** kies een wijn met voldoende zuren en weinig tannines (want die gaan niet goed samen met het vet van de kaas). Een veelzijdige rode wijn zoals een pinot noir uit Bourgogne of een witte chardonnay-wijn is een goede keuze.
- **Bier:** schenk een bier met neutrale smaak (bv. Postel) of een trappistenbier bij de bijbehorende abdijkaas (bv. Chimay).

