

Franse kaas met wijntips PDF

JEAN-FRANCOIS DORMOY



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: JEAN-FRANCOIS DORMOY

ISBN-10: 9789055611454

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1037 KB

OMSCHRIJVING

Het perfecte kaasplankje Welke kazen horen er thuis op een typisch Frans kaasplankje voor na het eten ? Hoe moet je de kazen serveren? Wat erbij drinken? 7 tips!

1. Kies 4 of 5 kazen. Minder mag ook, maar meer is niet echt nodig. Dan wordt de keuze voor je gasten zo moeilijk bovendien moet het allemaal wel passen op de kaasplank, want de verschillende kaassoorten mogen elkaar niet raken.
2. Voor een goede mix van smaken kies je een kaas uit elke (of zoveel mogelijk) van de 5 Franse kaasfamilies: geitenkazen, harde/halfharde kazen, witschimmelkazen, blauwe kazen en roodschimmelkazen.
3. Vertel de kaasboer wanneer je de kazen wilt serveren. Dan kiest hij of zij de juiste rijpheid van de zachte kazen van het plateau. In Frankrijk krijg je daarbij termen als frais (jong), fait (rijp) en bien fait (zeer rijp) te horen.
4. Gebruik bij voorkeur een houten plank voor het kaasplateau want daarop kun je de harde kazen (zoals comté en beaufort) makkelijker aansnijden. Serveer om dezelfde reden altijd een mes zonder kartels bij de kaasplank.
5. Haal de kaas een half uurtje van te voren uit de koelkast, dan komen vooral de zachte kaasjes beter tot hun recht. Maar pas op, langer is géén goed idee, want dan worden de kazen al snel zweterig en minder ferm (vooral in de winter, in te warme huizen).
6. Schenk witte wijn bij de kaasplank, vooral als er geitenkazen bijzitten. Bijna alle rode wijn overstemt de kaasaroma's (en de kaas op zijn beurt weer de wijn, dus dubbelzonde). Als je toch per se rood wilt drinken, kies dan een zo 'licht' mogelijke, zoals een rode Loire-wijn of een beaujolais. Maar voor de kaas is het beter om witte wijnen als sauvignon-blanc, sancerre, chardonnay of gewurztraminer (als je veel pittige kaasjes hebt) te kiezen. En roquefort is weer erg lekker met een zoete witte wijn, zoals sauternes. Lees ook: 5 perfecte wijn-kaascombinaties
7. Serveer iets zoets bij de kazen. Druiven werken goed en een klein schaaltje vijgenjam is ook altijd een prettige afwisseling. En het summum: bij de Franse kaasboer en goede speciaalzaken in Nederland kun je vaak pâte de coings (harde gelei van kweeper) of vijgenbrood krijgen.

PS2 Wikkel de overgebleven kazen weer in hun vetvrije papier en stop ze samen in een plastic zak (slordig dicht gedraaid) terug in de koelkast. Verrassend genoeg zorgt zo'n zak voor een perfect klimaat, want de kazen blijven een klein beetje vochtig terwijl de licht openstaande zak wel 'ademt'. Dit in tegenstelling tot een afgesloten plastic bakje waarin er sneller schimmel op de kazen verschijnt.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Deze lijst bevat een deel van de naar schatting 400 tot 500 Franse kazen die er zijn. 45 daarvan voldoen aan het AOP-keurmerk en zijn ... Franse kazen met AOP-keurmerk:

Franse kazen zijn wereldberoemd om hun verscheidenheid in smaak en in voorkomen. Er zijn verschillende manieren om de kazen in te delen, ... Franse kazen met AOP ...

Vind hier de lekkerste wijntips voor de komende ... romige kaas en stampot. ... Deze kikker is typisch Frans maar springt uit je glas met de stijl van de Nieuwe ...

FRANSE KAAS MET WIJNTIPS

[Lees verder...](#)