

.....

ZO PROEFT *Pasen*

.....

**KAAS INSPIRATIE
MAGAZINE 2022**

.....

KAAS VAN HIER
PROEF HET
VOORJAAR

BORRELPLANK MET
WAUW-FACTOR

LEKKERE PAIRINGS MET
KAAS & DRANK

ALS AFSLUITER EEN
TOPPLANK





Smeren & dippen MET FRISSE ROOMKAAS

Verse roomkaas is heerlijk om te smeren en ideaal als dip voor rauwkost en krokante stengels. Gebruik verse roomkaas bijvoorbeeld op flatbread, belegd met gerookte zalm, gegrilde groene asperges en gekookte kwarteleitjes.

VRAAG JE
KAASSPECIALIST
NAAR EEN LEKKERE,
FRISSE EN SMEERBAAR
ZACHTER ROOMKAAS

COLOFON

'Zo proeft Pasen' is een uitgave van Zijerveld.

Adres:
Broekveldselaan 9,
2411 NL Bodegraven

Redactie Zijerveld:
Maud Benckhuijsen
(Marketing & Communicatie)
Timme Helmes
(Kaasspecialist)

Vormgeving:
WIM Creative Agency

Fotografie:
Ester Overmars fotografie

Suggesties of tips?
Mail de redactie:
info@zijerveldfood.nl
t.a.v. Maud Benckhuijsen

© Zijerveld, 2022. Alle rechten voorbehouden. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Desondanks kan de verstrekte informatie onjuistheden bevatten. Zijerveld is niet aansprakelijk voor enige schade van welke aard ook, die ontstaat als gevolg van het afdrukken of informatie in deze uitgave.

ZO PROEFT Pasen

Beste kaasliefhebber,

In dit inspiratiemagazine 'Zo proeft Pasen' vind je de meest uiteenlopende lekkere, bekende en klassieke kazen. Aangevuld met heerlijke toepassingen in recepten om jezelf en vrienden of familie een onvergetelijke Pasen mee te bezorgen. Alles ter inspiratie voor een smaakvol gerecht, in combinatie met drank of als onderdeel van een rijk gevulde borrelplank met een wauw-factor.



Diverse kazen uit deze special zijn bekroond met een medaille op de prestigieuze World Cheese Awards, een internationale kaaswedstrijd waar ruim 4000 kazen in verschillende categorieën aan meedoen. Dit maakt ze de beste ter wereld in hun soort. Je kaasspecialist vertelt je daar graag meer over en staat je bij met allerhande kaasadvies voor op de kaasplank of om mee te pairen.

Wij wensen je fijne en smakelijke paasdagen toe!



5 • KAAS VAN HIER



10 • KAAS & DRANK PAIRINGS



9 • BOERENKAAS



12 • VOORJAARSRECEPTEN



6 • BORRELPLANK



14 • DESSERTKAZEN

BOORDEVOL
SMAAKVOLLE
INSPIRATIE



PROEF HET *Voorjaar* MET DE LEKKERSTE STREEKKAZEN

Nederland herbergt talloze lokale kazen met een bijzondere herkomst. Een rijkheid aan smaken en soorten uit diverse streken, die je bij je kaasspecialist terugvindt onder de noemer Kaas van Hier.

BRABANTS BLAUW GEIT

Zijn licht pikante smaak maakt Brabants Blauw tot een ware beleving op een hard broodje met gemengde sla en zoetje in de vorm van een confiture. Een graag geziene gast op iedere paastafel, die zich tevens perfect leent voor de borrelplank. Afkomstig uit het dorpje Molenschot in het Brabantse land, waar met Brabants Blauw een van de meest bijzondere geitenkazen van ons land wordt gemaakt.



TROTS VAN TERSCHELLING SKYLGER

Doordat Skylger vrij is van kunstmatige toevoegingen en E-nummers, is het een 'clean label' kaas. Een kaas die niet alleen goed is voor jou, maar ook voor de Terschellingse natuur. Zo gaan de boeren die de melk leveren voor Skylger efficiënt om met hun grond en mineralen. Deze bedrijven maken bovendien deel uit van het Werelderfgoedgebied 'de Waddenzee'. Omdat de productie van Skylger gepaard gaat met biodiversiteit, is deze kaas voorzien van het 'Waddenerf Biodiversiteit' logo. Door de gunstige omgang met weidevogels is Skylger samen met andere kazen van Terschelling voorzien van het logo van Vogelbescherming Nederland.

ORIGINEEL MET FRIESE OOISTER

De oorsprong van Friese Ooister ligt in Hilaard. Een rustieke dorp in het groene hart van Fryslân tussen de vier Elfsteden Leeuwarden, Franeker, Bolsward en Sneek. De melk voor Friese Ooister bevat een hoog vetgehalte en is rijk aan eiwit, doordat de dieren gras eten van de rijke, zware Friese klei. Perfect om uit het vuistje te eten, of als ingrediënt bij een recept.



BRABANTS BLAUW GEIT

Nederland | Geitenmelk | Mild ▲▲▲▲△ Pittig

Fraaie geitenkaas met een uniek karakter. Een sterk staaltje vakmanschap van kaasmakerij Bastiaansen uit het Brabantse Molenschot. Brabants Blauw combineert Hollandse kaas met het pittige karakter van een Roquefort



FRIESE OOISTER MILD

Nederland | Schapenmelk | Mild ▲▲△△△ Pittig
Gemaakt van de melk van de ongeveer 500 schapen uit het Friese Hilaard. Een verfijnde schapenkaas met een volle, romige smaak. Subliem van kwaliteit en eindeloos breed toepasbaar.



SKYLGER BELEGEN

Nederland | Koemelk | Mild ▲▲▲△△ Pittig
Skylger is de Friese naam voor Terschelling. Deze kaas wordt in een kleine kaasmakerij op het eiland gemaakt met uitsluitend lokale melk. De belegen variant is intens romig en heeft een aangenaam pikante ondertoon.

Borrelplank MET WAUW-FACTOR

Jouw kaasplank krijgt een wauw-factor door zijn ideale samenstelling. Denk aan kazen die uiteenlopen van zacht en mild, tot lekker pittig. Natuurlijk met de nodige smaakvolle aanvullingen!

1 ROQUEFORT AOP

Frankrijk | Schapenmelk (rauwmelks)

Mild ▲▲▲▲▲ Pittig

Een tijdloze klassieker met een ongeëvenaard veelzijdig karakter. Met Roquefort AOP heb je altijd een kwaliteitsproduct in huis met een rijke historie. Heerlijk pikant en rijk aan kruidige nuances.

2 ROCCOLINO AL TARTUFO

Italië | Koemelk | Mild ▲▲▲▲▲ Pittig

Traditionele kaas uit het Noorden van Italië.

Kenmerkend is de aardse, aromatische smaak die versterkt wordt door toevoeging van stukjes zwarte truffel. Pure verwennerij voor de ware fijnproever!

VRAAG HET DE KAAS SPECIALIST

Je kaasspecialist denkt graag met je mee bij het samenstellen van jouw perfecte borrelplank.

3 COULOMMIERS

Frankrijk | Koemelk (rauwmelks) | Mild ▲▲▲▲▲ Pittig

Coulommiers is één van de oudst bekende telgen uit de familie Brie. Deze rauwmelkse variant heeft een aangenaam pikante smaak en bij goede rijping een smeerbaar zacht zuivel.

4 BETHMALE

Frankrijk | Koemelk (rauwmelks) | Mild ▲▲▲▲▲ Pittig

Markante kaas uit de Franse Pyreneeën. Herkenbaar aan de vele kleine oogjes, soms een klein scheurtje, en een boers karakter dat naar mate de kaas verder rijpt steeds meer uitgesproken wordt.

5 TARTÙ

Italië | Koemelk | Mild ▲▲▲▲▲ Pittig

In beginsel heeft deze specialiteit alle kenmerken van een goede Taleggio. Omdat er truffel aan is toegevoegd mag het die naam echter niet dragen. De combinatie is nochtans een schot in de roos!

PAASBEST IS *Boerenbest!*

Boerenkazen zijn het erfgoed onder de nationale kazen. Ze worden stevast ambachtelijk met de hand gemaakt van dagverse, pure rauwe melk.

Dit is kaas zoals hij altijd bedoeld is.



BOEREN ROMERO

Nederland | Koemelk (rauwmelks)

Mild ▲▲▲▲△ Pittig

Een unieke kaas van de familie Verweij uit het Utrechtse IJsselstein. Deze specialiteit rijpt minstens 7 maanden in een kruidig jasje van rozemarijn.

CARPACCIO VAN BOEREN ROMERO MET VOORJAARSGROENTEN

De Boeren Romero is een kaas die op elk moment kan. Deze bijzondere halfharde boerenkaas met zijn aromatische kruidige karakter leent zich bijvoorbeeld uitstekend om een originele carpaccio mee te maken.

Serveertip:

deze carpaccio is extra lekker met een glas Chardonnay en geroosterde rozemarijn-focaccia.

DINER / VOORGERECHT

Ingrediënten:

- 4 kwarteleitjes
- 150 gr boeren Romero
- 8 snoeptomaten
- 8 radijsjes
- 4 snackkommers
- 50 gr walnoten
- 1 bakje affila cress
- 2-3 el appelciderazijn
- 2 el witte portstroop
- 1 tl pittige mosterd
- 6 el olijfolie
- Peper en zout

Bereidingswijze

Schaaf de kaas en verdeel het over 4 borden. Snijd de tomaatjes en radijsjes door de helft en de komkommer in plakken. Verdeel de gekookte en gehalveerde eitjes, gesneden groenten, gehakte walnoot en de cress erover.

Klop in een schaaltje de azijn, portstroop en mosterd door elkaar. Giet de olie er al kloppend bij en breng het geheel naar wens op smaak met peper en zout.

Besprenkel de kaas-carpaccio vlak voor het serveren met de dressing. Lekker met Chardonnay en geroosterde rozemarijn-focaccia.

OOK LEKKER MET
OUDE OF BELEGEN
BOERENKAAS.
VRAAG JE WINKELIER
OM ADVIES



LEKKER MET
TROEBEL
APPELSAP OF EEN
WITBIERTJE



POKÉ BOWL MET BOEREN KRUIDENKAAS

De kruidige knoflooksmak van boeren kruidenkaas komt perfect tot zijn recht in deze rijk gevulde poké bowl. Een lunchgerecht voor 4 personen met een bereidingstijd van 20 minuten.

LUNCH / DINER

Ingrediënten:

- 150 gr rode kool
- 6 el witte balsamicoazijn
- 3 el olijfolie
- peper en zout
- 400 gr linzen uit blik
- 400 gr Borloti bonen uit blik
- 50 gr gerookte gezouten amandelen
- 3 el honing-mosterddressing
- 1 rode appel
- 250 gr boeren kruidenkaas
- 150 gr wortel
- 2 rijpe avocado's
- 150 gr granaatappelpitten
- 2 biologische eieren
- 1 bakje tuinkers
- 1 bakje sakura cress

Bereidingswijze

Schaaf de rode kool zeer dun en breng deze op smaak met de azijn, olijfolie, peper en zout. Laat 15 minuten staan. Hussel tussen door om. Laat de rode kool uitlekken en bewaar de dressing. Doe de linzen, bonen, de plakken boeren kruidenkaas en grof gehakte amandelen in een kom en breng op smaak met de honing-mosterddressing, peper en zout. Verdeel dit over 4 kommen met de plakken avocado en julienne gesneden wortel. Snij de appel in vieren, verwijder het klokhuis. Snij de parten in hele dunne plakken. Top de bowl met alle ingrediënten in gelijke vlakken. Garneer met partjes ei, tuinkers en cress en serveer de dressing er apart bij. Ook lekker met gerookte kip erbij.



BOEREN BONTE BIESLOOK/KNOFLOOK

Nederland | Koemelk (rauwmelks)

Mild ▲▲▲▲△ Pittig

Originele, rauwmelkse boerenkaas met een smedig karakter, op smaak gebracht met een fijne melange van bieslook en knoflook.

LEKKERE PAIRING

Kaas & Drank

'T SMAAKT LEKKERDER MET

LUTJEWINKEL
1916

Kaas en een aperitief gaan al eeuwenlang hand in hand. De Noord-Hollandse kwaliteitskazen van Lutjewinkel1916 lenen zich bij uitstek voor geweldige smaakcombinaties. Iedere variant van Lutjewinkel1916 heeft zijn eigen unieke karakteristieke smaak, die goed past bij een specifieke drank. Verrijk je Lutjewinkel1916 kaasplank met crackers, druiven of de speciale Lutjewinkel1916 dips, verkrijgbaar in Rinse Appelstroop en Mosterd-basterdsuiker.

VRAAG JE
WINKELIER NAAR
DE SPECIALE
LUTJEWINKEL1916
DIPJES



1 VERFIJND & ROMIG MET ROSÉ

De jongste van de Lutjewinkel1916 kazen. De smaak laat zich omschrijven als licht en mild, die goed combineert met een frisse rosé of zelfs een Beaujolais Primeur.

LUTJEWINKEL1916 VERFIJND & ROMIG



2 RIJK & ROMIG MET WITTE WIJN

Rijker, krachtiger en voller van smaak dan belegen, ingetogener dan extra belegen. Zuivel zonder kristallen, dus uitstekend schaaft- en slijdbaar. Past uitstekend bij een droge witte wijn als Chardonnay of een vollere Pinot Gris.

LUTJEWINKEL1916 RIJK & ROMIG



3 PITTIG & ROMIG MET RODE WIJN

Zachter in de mond dan oude kaas, pittiger dan extra belegen. Kaas vol complexe, krachtige aroma's waar de unieke combinatie van het ziltje, het zoetje en de romigheid volop behouden blijft. Laat zich uitstekend begeleiden door een volle rode wijn.

LUTJEWINKEL1916 PITTIG & ROMIG



4 ROBUUST & ROMIG MET WHISKEY

Deze kaas kenmerkt zich met een robuuste, volle kaassmaak die al eerder in de prijzen viel. Een kaas met karakter als deze is dan ook graag in gezelschap van een goed glas whiskey.

LUTJEWINKEL1916 ROBUUST & ROMIG



5 INTENS & ROYAAL MET RODE PORT

Met een rijpingstijd van maar liefst 100 weken is de Lutjewinkel1916 Intens & Royaal een klasse apart. Een kaas waar je voor gaat zitten, om van te genieten onder het genot van een zachte whiskey, calvados of armagnac.

LUTJEWINKEL1916 INTENS & ROYAAL

Vooryaars RECEPTEN



KROKANTE KAAS WRAP MET LEICESTERSHIRE, KIP EN AVOCADO

LEICESTERSHIRE RED

Engeland | Koemelk

Mild ▲▲▲▲△ Pittig

Opvallend gekleurde kaas die tijdens de rijping (in doeken) ingewreven is met boter. De structuur is brokkelig en de kaas heeft een diepe, aromatische smaak die doet denken aan noten en paddenstoelen.



EEN KLEUR DIE OPVALT

Je ziet ze steeds vaker bij je kaasspecialist: kazen uit Engeland. En terecht, want er komen steeds meer heerlijke kazen van het Britse eiland. Neem bijvoorbeeld de Leicestershire Red, ook wel Red Leicester genaamd. Een brokkelige Engelse kaas van koemelk, met een typische oranje kleur die direct opvalt op de gedekte paastafel. De kaas werd oorspronkelijk gemaakt van de melk die resteerde nadat eerst alle gewenste Stilton kazen waren gemaakt. Leicestershire Red kenmerkt zich door een licht zoete, gekarameliseerde smaak die goed samengaat met wijn of een koude 'pint of lager'.

LEKKER
MET EEN
IJSKOUDE IPA
BIERTJE

HOOFDGERECHT

Ingrediënten:

4 el olijfolie, 300 gr scharrelkiphaasjes, 2 el Mexicaanse kruidenmix voor kip, 250 gr Leicestershire, 4 grote wraps, 1 pot tomatensalsa, 150 gr zongedroogde tomaten in olie, 1 rijpe avocado, verse koriander

Bereidingswijze:

Verhit 2 el olie in een koekenpan. Bestrooi de kip met de kruidenmix en bak de haasjes in 4-5 minuten gaar. Haal ze vervolgens uit de pan en maak de pan schoon. Zet de koekenpan opnieuw op het vuur en smelt er 1/5 deel van de Leicestershire in. Leg een wrap op de kaas, druk hem goed aan en bak hem 2 minuten. Haal daarna de wrap uit de pan met behulp van een deksel of groot bord; leg het deksel bord op de pan en keer de pan om. Herhaal alles 3 keer, tot alle kaaswraps gebakken zijn. Leg de wraps neer met de kaaskant naar beneden. Besmeer ze met de helft van de salsa en beleg de wraps met de kip, tomaat, plakken avocado, gehakte koriander en de rest van de kaas. Smeer de grillplaten van een tostiapparaat in met een druppeltje olie en grill de belegde wraps nog 1-2 minuten. Serveer direct met de rest van de salsa.



SMAAKT
GEWELDIG MET
EEN JONGE FRISSE
RIESLING OF
CHARDONNAY

CROSTINI MET BRIE EN GEBAKKEN DRUIVEN

Krokante crostini met brie, gebakken druiven, pistachenoten, basilicum en afgetopt met honing. Een heerlijk knapperig hapje wat goed combineert met een wit wijntje.

BORREL

Ingrediënten:

- 500 g pitloze druiven
- 4 el olijfolie
- 1 stokbrood
- 200 g Brie Le Favori
- honing
- snuf zeezout en zwarte peper uit de molen

Bereidingswijze:

Verdeel de druiven op een bakplaat en bestrooi ze met wat olijfolie, zout en peper. Schep ze goed om zodat alle druiven met een laagje zijn bedekt. Rooster ze 20-25 min op 200° tot ze zacht zijn en licht gaan rimpelen. Laat ze afkoelen in een kom en bewaar ze goed afgesloten in de koelkast tot gebruik. Leg nu het stokbrood in dikke sneeën op een bakplaat. Voeg 2 el olijfolie, peper en zout toe en schep ze goed om. Rooster de crostini 8-10 min, of tot ze goudbruin zijn. Verdeel de plakken over de crostini en verdeel daar de druiven weer over. Bedruppel de brie met wat honing en dien direct op.

BRIE LE FAVORI®

Frankrijk | Koemelk | Mild ▲▲△△△ Pittig

Hoogwaardige roombrie met een zachte structuur.

Toegankelijk van smaak en met een verleidelijk karakter.

Le Favorie brie leent zich perfect in warme gerechten. Bijvoorbeeld een pasta met rauwe ham en brie.



Een Topplank ALS AFSLUITER

Een kaasplank vol variatie is de perfecte manier om Pasen af te sluiten. Helemaal met een plank vol mooie verhalen voor vrienden of familie.

VRAAG JE
KAASSPECIALIST
NAAR EEN PASSENDE
WIJN- OF BIER-
SUGGESTIE

1 BESACE DU BERGER

Frankrijk | Geitenmelk | Mild ▲▲▲△△ Pittig

Deze 'rugzak van de herder' is een geitenkaasje van sublieme kwaliteit. Gerijpt in as en met een intens zuiver karakter. Heerlijk als dessertkaas, bijvoorbeeld met een droge witte, of soepele rode wijn.

2 QUESO OVEJA HONING/TRUFFEL

Spanje | Schapenmelk | Mild ▲▲▲▲△ Pittig

Op dezelfde manier gemaakt als Manchego, maar door toevoeging van honing en truffel mag het die naam niet dragen. Een grandioze kaas met een uitbundige combinatie van smaken die het uitstekend doet als dessertkaas.

3 VIGNERON MARC DE MUSCAT

Frankrijk | Koemelk | Mild ▲▲▲▲△ Pittig

Een op Munster gelijkende specialiteit die is behandeld met Marc de Muscat. Vol en pikant van smaak en met een uitgesproken, haast boers karakter.

4 QUESO TRE LECHES AL VINO

Spanje | Koe- geiten- schapenmelk

Mild ▲▲△△△ Pittig

Spaanse kaas uit gemengde melk, geïnjecteerd met een fruitige rode wijn. Bij uitstek geschikt als dessertkaas of als tapa.

5 AFFINÉ AU CHABLIS

Frankrijk | Koemelk

Mild ▲▲▲△△ Pittig

Aangenaam romige kaas die tijdens de rijping is ingewreven met een mengsel van pekelwater en witte wijn. Romig van smaak en met een uitdagende prikkeling in de nasmaak.

6 CRÈME DE LA CRÈME AL TARTUFO

Italië | Koemelk

Mild ▲▲▲▲△ Pittig

Lepelbaar zachte Gorgonzola, op smaak gebracht met zwarte truffel. Een intense verwennerij voor liefhebbers van uitgesproken smaken. Verleidelijk, rijk van smaak en van onberispelijke kwaliteit.

JE WINKELIER
HEEFT NÓG MEER
TIPS VOOR EEN
PERFECTE
DESSERTPLANK!

TIPS VAN ONZE *Foodstyliste* *Anoek*



Foodstyliste Anoek Lorjé zorgt steevast voor een prachtige culinaire handtekening op het bord. Ze wordt geroemd door vele food-professionals om haar kwaliteiten en creativiteit in food. Een foodstyliste die met haar creativiteit voor elk moment van de dag iets lekker weet te bedenken met kaas, met welke kaas dan ook. Met recht een expert in foodstyling en een aanwinst voor ons inspiratiemagazine!

Anoek Lorjé is dé foodstyliste van Nederland. Met onze kazen creëert zij de lekkerste combinaties en verrassende recepten.

BÛCHE DU PILAT FRAMBOZEN KLETSKOPPEN MET BÛCHE DU PILAT CREME EN ROZEN BLAADJES

DESSERT

Ingrediënten: 500 g Bûche du Pilat, 100 ml room, 12 frambozenkletsoppen, enkele roze rozenblaadjes

Bereidingswijze: Snij vooraf vier kleine stukjes van de Bûche du Pilat af en leg deze apart. Snij de korsten van de rest van Bûche du Pilat af en draai dit zachte gedeelte samen met de room in de keukenmachine tot een zachte crème. Schep op elke frambozenkletsop een toef van de crème. Maak nu vier stapeltjes van drie lagen en leg op elk stapeltje een klein stukje Bûche de Pilat. Versier met rozenblaadjes en een stukje kletsop en serveer direct.

BÛCHE DU PILAT

Frankrijk | Koemelk | Mild ▲▲△△△ Pittig

Intens zachte kaas van het huis Quilloteau. Een kaas met weinig korst en daardoor een zachte structuur. Toegankelijke, romige smaak, zeer geschikt om te combineren.



Cheese Fingers

**MET ZOETZURE
KERSENCHUTNEY
EN DIJONAISE**

HOLLANDSE GEITENKAAS

Nederland | Geitenmelk

Je kaasspecialist biedt een complete lijn van voortreffelijke Hollandse geitenkazen. Diverse leeftijden en varianten met toevoegingen, zoals bijvoorbeeld deze kruidige kaas met peterselie en knoflook.

BIJGERECHT / BORREL

Ingrediënten:

- 500 g Hollandse geitenkaas (gewicht zonder korst)
- 3 eiwitten
- 4 el bloem
- ca. 250 g panko
- 4 el kersenchutney
- 4 el dijonaise

Bereidingswijze:

Snijd de kaas in 8-10 gelijke stukken van ongeveer 2 bij 7 cm. Verhit de airfryer op 200°C. Kluts de eiwitten los in een kom. Zet de bloem en panko in kommen naast het eiwit klaar in een rij. Haal de kaassticks eerst door de bloem, dan door het eiwit en als laatste door de panko. Herhaal dit tot alle kaassticks dubbel gepaneerd zijn. Bak de sticks in ca. 10 minuten goudbruin en krokant en serveer ze direct met de dips.

Vier Pasen

MET EEN VEELZIJDIGHEID
AAN SMAKEN

