



KLAARTJES KAAS

Kaas voor kenners.





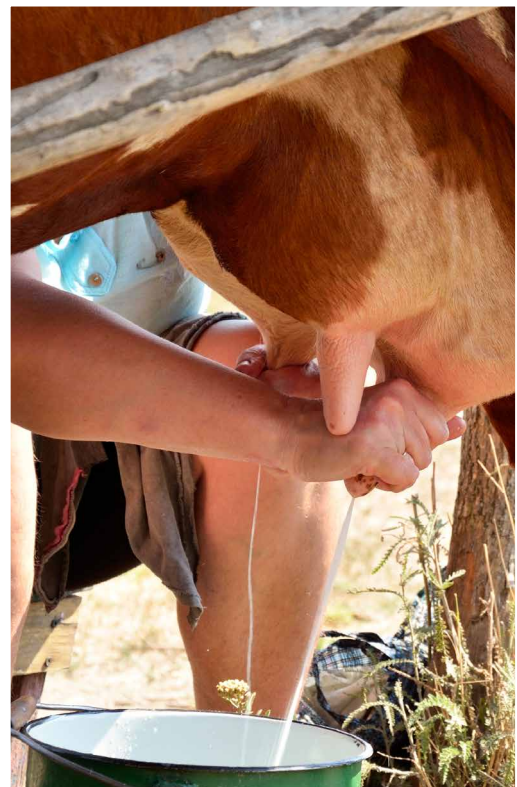
Het beste van 2 werelden

De unieke smaak van Klaartjes Kaas is al generaties lang het resultaat van een geslaagd samenspel tussen twee werelden: Hollandse Gouda gerijpt op Belgische bodem.

Authentieke Hollandse Gouda

Wanneer je aan Holland denkt, denk je al snel aan groene weides en grazende koeien. De zilte Noord-Hollandse grond is een rijke voedingsbodem voor de weidemelk. Boeren laten hun koeien gemiddeld 120 dagen per jaar en 6 uur per dag buiten grazen.

Klaartjes Kaas wordt op een duurzame wijze gemaakt in de kaasmakerij. Met vakmanschap.

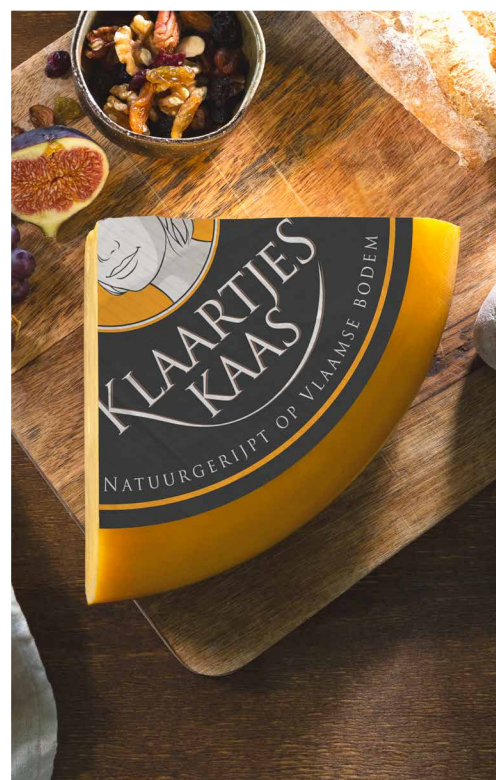


Blij koeien,
blij boeren,
blij aarde

Bekroonde artisanale kaasrijperij

Het edele ambacht van kaas rijpen is bij Klaartjes Kaas een familiegebeuren. Sinds 1987. Al generaties lang geven we onze kennis door en affineren we deskundig kaas. Ambachtelijk kaas rijpen is een passie van vaklui, we werden daarvoor bekroond met verschillende World Cheese Awards.

Ons geheim? Dat zit in het samenspel van temperaturen, luchtvochtigheid en verse lucht. Zo kan een perfecte rijping gestuurd worden. In onze rijperij speelt de natuur mee in de smaakvorming van de kazen. De wisseling van de seizoenen bepalen mee de luchtvochtigheid en temperatuurschommelingen.



“Age doesn’t matter,
unless you’re a cheese” Jack Benny



www.klaartjeskaas.be



Klaartjes Kaas, de lekkerste familie ...



Kaas voor kenners.

1. Klaartjes Kaas romig jong: 6 weken

Deze kaas dankt zijn volle, smeuïge smaak aan de zilte weiden in de Noord-Hollandse polders. Na een zorgvuldige bereiding in de kaasmakerij rust deze kaas in onze eigen rijperij tot hij 6 weken jong is. Je herkent de Klaartjes Kaas Romig Jong aan zijn nieuw groen bandje.

2. Klaartjes Kaas licht belegen: 3 maanden

Deze kaas rust 3 maanden in onze rijperij. Gedurende de hele periode houdt onze kaasmeester het toezicht en onderhoudt en draait hij de kaas tot hij perfect op smaak is. De Licht Belegen Klaartjes Kaas herken je aan het oranje bandje.

3. Klaartjes Kaas pittig belegen: 6 maanden

Zes maanden gerijpt op onze eigen Waaslandse bodem ... deze Klaartjes Kaas met het label 'pittig belegen' is ons paradepaardje. Zijn romig zuivel en volle smaak werden bekroond met een World Cheese Award. Je herkent deze belegen kaas aan zijn blauwe bandje.

4. Klaartjes Kaas extra belegen: 9 maanden

De extra belegen Klaartjes Kaas rustte 9 maanden lang in uitstekende condities en onderscheidt zich met een extra pittige smaak die toch zeer toegankelijk is. Deze kaas draagt een rood bandje.

5. Klaartjes Kaas perfect oud: 12 maanden

Na 11 maanden rusten in onze rijperij krijgt deze met zorg bereide kaas het label en banderol van 'perfect oud'. Tijdens de rijping verliest deze kaas meer vocht waardoor hij een hardere textuur heeft, maar smaakt daarentegen niet zouter. Zijn romigheid en smaak zijn bekroond met verschillende World Cheese Awards. Herken deze kaas aan de bruine band.

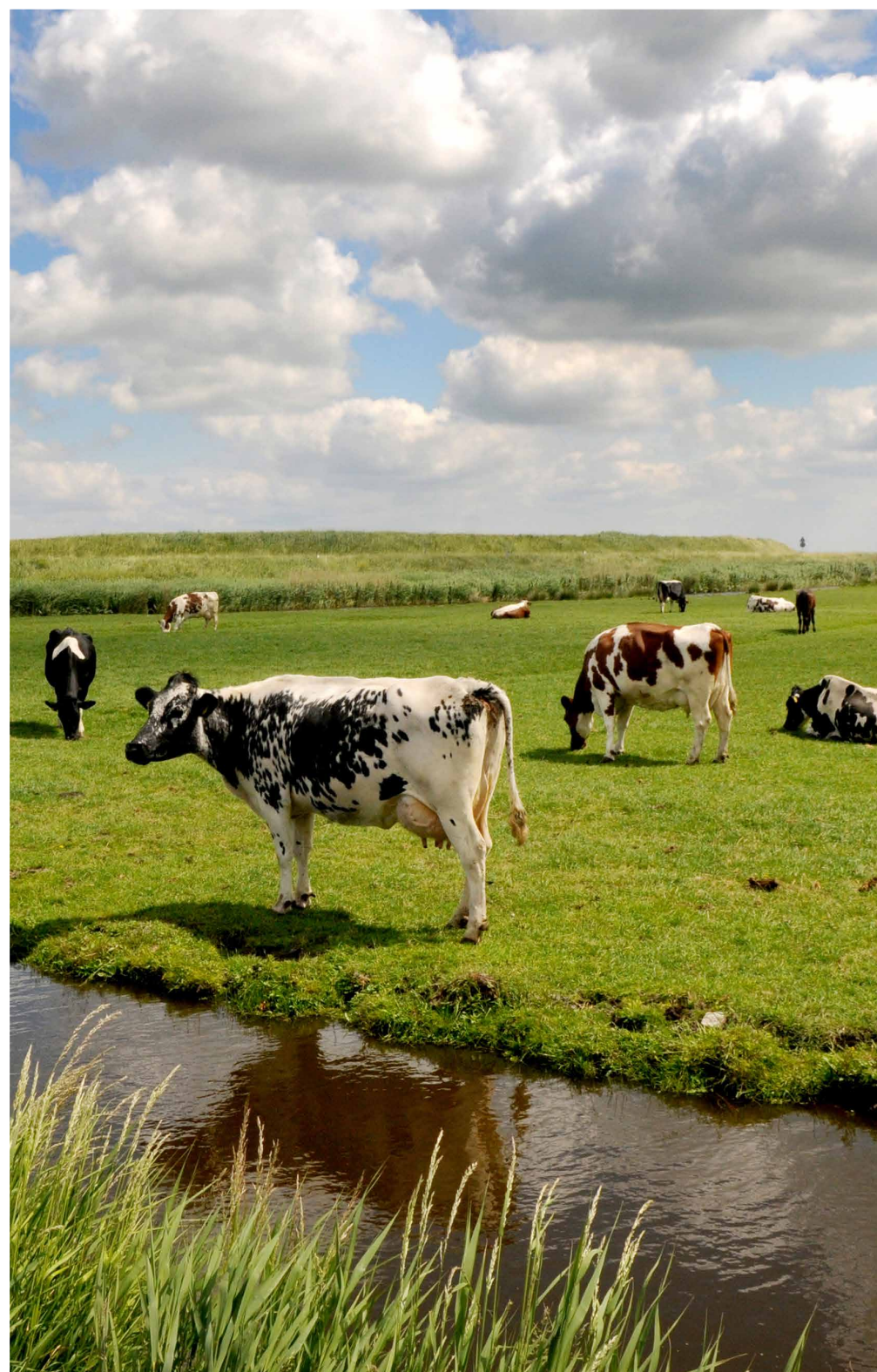
6. Klaartjes Kaas extra oud: 13 maanden

De Klaartjes Kaas extra oud rustte 1 maand langer dan de oude Klaartjes Kaas en krijgt een zwart vel.

7. Klaartjes Kaas brokkel: 3 jaar

Deze oudste variant komt rustig op smaak en krijgt de juiste textuur in onze kaasrijperij. Tijdens de rijping vormt de Klaartjes Brokkel natuurlijke zoutkristallen die je duidelijk proeft in het zuivel. Na 3 jaar onderhoud deelt onze kaasmeester het label 'brokkel' uit. Deze kaas herken je aan het zilveren bandje.





Cannelloni van Klaartjes Kaas romig jong met Granny Smith-appel en een fris kruiden-notenslaatje

- 1 Granny Smith-appel
- 100 gram gesneden Klaartjes Kaas romig jong
- Olijfolie
- Appelazijn (azwijn)
- Peper en zout
- 12 gedroogde walnoten
- 20 gram pompoenpitten
- 20 gram zonnebloempitten
- Chutney van kweepeer en duindoornbes
- Fijne gele friseesla
- Jonge spinazieblaadjes
- Platte peterselie
- Bieslook
- Japanse bergpeterselie
- Atsina cress
- Rotskers
- Maanlichtzuring
- Droplant

Bereiding

1. Snij de appel in fijne linten en de andere ingrediënten in blokjes.
2. Maak cannelloni's van de appel en de Klaartjes Kaas, doorprik met een prikkertje.
3. Meng de salades en noten. Breng op smaak met olie, appelazijn en peper en zout.
4. Spuit de chutneys (zie foto) en dresseer je bord.



Beignets en kroepoek met Klaartjes Kaas pittig belegen en Klaartjes Kaas perfect oud



Benodigheden kroepoek:

- ½ liter blanke fond
- 150 gram tapioca meel
- 100 gram schilfers Klaartjes Kaas pittig belegen en Klaartjes Kaas perfect oud
- Peper en zout

Benodigheden beignets:

- 75 gram schilfers Klaartjes Kaas pittig belegen
- 75 gram schilfers Klaartjes Kaas extra oud
- 250 ml water
- 100 gram boter
- 125 gram bloem
- 4 volledige eieren
- Peper en zout

Bereiding kroepoek

1. Warm alle opgesomde ingrediënten gedurende 20 min. op in een thermomix.
2. Strijk het beslag uit op siliconematten en laat ze gedurende 8 u. drogen in de oven op 80° C.
3. Breek in stukken en bak af in olie van 190° C tot je kroepoek hebt.

Bereiding beignets

1. Maak een soezenbeslag: kook het water en de boter; voeg er de bloem aan toe en laat zeer goed drogen. Doe het geheel in de keukenrobot en voeg er één voor één de eieren aan toe tot je een gladde, homogene massa hebt.
2. Daarna voeg je de Klaartjes Kaas belegen en de extra oud toe, meng goed. Doe het in een spuitzak en laat het gedurende 8 u. afkoelen en opstijven in de koelkast.
3. Bak in olie op 190° C.

Klaartjes Kaas perfect oud met kabeljauw, fidéua, pijlinktvis en bergkappertjes

- 100 gram schilfers Klaartjes Kaas perfect oud
- 1 superverse kabeljauw met vel van 1 kg
- 1 mooie, verse pijlinktvis, volledig opgekuist
- 50 gram ontzoute bergkappertjes
- 100 gram black fidéua
- 50 gram gesnipperde bieslook
- 100 gram gesnipperde sjalot
- 1 teentje look, doormidden gesneden
- 2 blaadjes laurier
- 2 takjes verse tijm
- 2 dl room
- 4 dl visfumet
- 100 gram harde hoeveboter
- Snuijfe algenzout
- 2 dl olijfolie
- Sap en rasp limoen
- Zeevenkel

Bereiding vis

1. Snij mooie porties kabeljauw en snij de opgekuiste pijlinktvis in balkjes.
2. Bak de kabeljauw in een Tefalpan met een scheutje olijfolie unilateraal, tot deze perfect gegaard is.

Bereiding fidéua

1. Verwarm een Tefalpan met 1 dl olijfolie, voeg er de sjalot, look, tijm, laurier en de rauwe fidéua aan toe en fruit dit gedurende 45 seconden.
2. Bevochtig dit langzaam met 2 dl visfumet zoals bij de bereiding van een risotto, tot al het kookvocht opgekookt is.



3. Werk verder af door de pijlinktvis heel kort aan te fruiten en de fidéua en de bieslook toe te voegen.
4. Breng op smaak met algenzout, sap en rasp van limoen en meng met schilfertjes extra oude Klaartjes Kaas.

Bereiding saus

1. Laat 2 dl visfumet en 2 dl room voor ½ inkoken, voeg de harde boter en vervolgens een scheutje olijfolie en de bergkappertjes toe.
2. Blend en breng op smaak met algenzout, het sap en de rasp van limoen.
3. Zeef de saus en maak ze luchtig door in een sifon op het bord aan te brengen.
4. Dresseer en garmeer met zeevenkel (zie foto). Smakelijk!



KLAARTJES
KAAS

Kaas voor kenners.

De Wilde Kaasrijperij

Hoogkamerstraat 22

9100 Sint-Niklaas



www.klaartjeskaas.be