



Fotoblad menu Februari 2019



Amuse: *Karamel van grove mosterd en geitenkaas custard*



Voorgerecht: *Krokante ravioli van krab en appel*



Tussengerecht: *Mais-crêpes met gerookte gans*



Hoofdgerecht: *Chevron bout (geitenlamsbout) met dragon-broodjes*



Kaasplankje: *met geitenkaasjes*



Dessert: *Chocolade-dadel/hazelnoottaartje met vanilleijs*



Maandmenu: Februari 2019

Met dank aan de: 2^{de} donderdag, Heren Brigade

Karamel van grove mosterd en geitenkaas custard



Krokante ravioli met krab en appel



Maïs-crêpes met gerookte gans



Chevon bout (geitenlamsbout) met dragonbroodjes



Kaasplankje: met geitenkaasjes



Chocolade-dadel/hazelnoottaartje met vanille-ijs



| **Let op!** De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere Brigade-sterkte zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten **aangepast** (lees: in mindering gebracht) worden klaargezet.

Sommige producten zullen er gewoon voor 14 personen liggen! Uw **Brigade-Chef** zal u hierbij helpen.

Hoeveelheid berekening: Vloeistof en/of ingrediënt in de receptuur : **14**. Dan **x aantal** Brigade-leden = *te gebruiken hoeveelheid*.

Ingrediënten berekening: Van 4 naar 14 personen: 2 ½ keer. (*de porties: gevogelte, vis, vlees en/of wild: = wel 14 stuks*)

☞ Geef **tekorten** op **extra's** als: bloem, uien, boter, eieren, enz. **direct**, via een briefje, bij het **Beheer** aan.

Symbolen:

☞ ○ (*open punt*) Verwijst naar het gebruik van **borden, schaaltes, kommetjes** en/of **glaswerk** bij dit gerecht: dus éérst klaarzetten!

☞ ! (*rode punt*) Verwijst naar een **bewerking** en/of een **ingrediënt** eerder gemaakt en/of gebruikt in dit gerecht.

☞ ! (*zwarte punt*) Verwijst naar **oven-, sous-vide-, frituur- en/of BBQ gebruik**: dus op tijd aanzetten!

☞ ① (*omringte cijfer*) Verwijst naar de wetenswaardigheden over het ingrediënt in de **CCN-Kook mu(s)t(s)jes** (*zie achterin deze receptuur*).



Karamel van grove mosterd en geitenkaas custard

Amuse

Benodigdheden

○ Klein bordje gebruiken.



Bereidingswijze

- Zet **eerst** 14 kleine bordjes op de grote koeling.
- Zet 14 ronde ringen van 6 cm. Ø in de vriezer.



Karamel van grove mosterd en geitenkaas custard

700 gr. zachte, verse geitenkaas
van de "Betinnehoeve"
4 dl. room
zout, peper uit de molen
10 gr. agar-agar

Draai, voor de geitenkaas custard, de **verse geitenkaas** met de **room** glad. Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Doe dit kaas/room mengsel in een pan en verhit het zachtjes. Strooi er, al roerend, de **agar-agar** over uit en klop tot alles goed vermengd is.

Breng het, al roerend, in 2 - 3 minuten aan de kook.

Neem de pan van het vuur en laat het tot kamertemperatuur afkoelen.

Verdeel het custardmengsel over de ijskoude ringen, die u op een, met aluminiumfolie bekleed, serveerplateau hebt gezet. Zet het tot gebruik terug in de koeling.

Z.O.Z.



65 gr. grove mosterd
7 cl. Brand pils ①
(1 flesje = 33 cl.)
200 gr. castorsuiker
1 eetl. blanke azijn

! grove mosterkaramel
(zie boven)
14 muntblaadjes

Vermeng, voor de grove mosterkaramel, de **grove mosterd** goed met het **pils**.

Verhit de **suiker** met de **blanke azijn** 15 tot 20 minuten, op een matig vuur (*zonder te roeren*), in een pannetje tot het mengsel net goudbruin geworden is (*karamel*).

Neem het pannetje van het vuur en roer er, beetje bij beetje, het mosterd/pils mengsel door (*let op voor spetters !*).

Zet het pannetje weer op een laag vuur en laat het ca. 5 minuten zachtjes sudderen tot het mengsel licht stroperig is.



Serveren

Steek een spatel onder een ring en zet het kaasje op een koud bordje. Verdeel met een eetlepel de **grove mosterkaramel** over de kaasjes op de bordjes en garneer elk kaasje met een **muntblaadje**.

Serveer het direct uit.



Krokante ravioli van krab en appel

Voorgerecht

Benodigheden

○ Kleine borden gebruiken.

300 gr. bloem, gezeefd
2 dl. kokend water
maïzena



Bereidingswijze

○ Zet **eerst** 14 kleine borden in de warmkast.



Krokante ravioli met krab en appel

Mix, voor de wonton velletjes, de gezeefde **bloem** met het nog steeds **kokende water**. Kneed het dan (*eerst met een vork, het deeg is gloeiend heet*) tot een soepel deeg.

Bewaar het onder een vochtige doek !

Verdeel het deeg in ca.30 stukjes (*maak een lange rol van het deeg en snijd er dunne plakjes af*). Rol elk stukje, met iets **maïzena** bestoven, tussen 2 stukken bakpapier tot papierdunne cirkeltjes of vierkantjes van ca. 8 cm. Ø. Bewaar de uitgerolde velletjes onder een stuk licht vochtig keukenpapier (*u kunt de velletjes los invriezen*).

1 blikje krab (van 170 gr.)
½ Granny Smith appel
½ citroen, het sap ervan

Laat, voor de ravioli, het **krabvlees** uitlekken.

Maak het los en verwijder eventueel kraakbeen.

Snijd de **halve appel** in kleine blokjes (= *brunoise*).

Besprenkel ze met **citroensap** om verkleuren tegen te gaan.

Z.O.Z.



- 1 rode peper
wat zout
- 100 gr. Hollandse garnalen
zout, peper uit de molen
- ! 28 wonton velletjes (zie boven)
- 2 eidooiers + 4 druppels water
zonnebloemolie

Snijd de **rode peper** in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes. Strooi wat **zout** in de helften en laat dit 10 minuten intrekken. Spoel ze dan af en dep ze droog.

Snijd de rode peper eerst in uiterst dunne reepjes en dan in piepkleine blokjes.

Meng de **Hollandse garnalen**, krab, appel en rode peper tot een vulling en breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Leg **28 wonton velletjes** op een snijplank en bestrijk de randen met de **losgeklopte eidooiers**. Leg op het midden van elk velletje een lepeltje vulling. Vouw het diagonaal dicht tot een half rondje of een driehoek. Druk de randen en de vulling goed aan zodat zoveel mogelijk lucht verwijderd wordt. Snijd ze, zo nodig, mooi bij en zet ze koel, onder een vochtige doek, weg.

! Verwarm een oven voor tot 180° C.

Bak de ravioli's t.z.t in ca. 6 minuten lichtbruin en gaar af.

- 1 eetl. tomaten puree
- 3 eetl. zoetzure saus (Go-tan)
- 1 dl. ananas coulis
- 1 koffiel. tomatenketchup
- ½ citroen, het sap ervan
- 1 theel. gembersiroop
zout, peper uit de molen

Voor een koolsla:

- ½ appel
- 2 bospeentjes
- ¼ witte kook

Voor de dressing:

- 60 gr sour cream
- 50 gr mayonaise
- 25-50 gr appelcider azijn
- 1 ½ eetl suiker
- 1 ½ eetl honing
- 1 mespuntje mosterdpoeder
- 1 mespuntje maanzaad

Ontzuur, voor de zoetzure saus, de **tomatenpuree** in een braadpan en voeg dan de **zoetzure saus**, **ananas coulis**, **tomatenketchup**, **citroensap** en **gembersiroop** toe.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar.

TIP:

U kunt er een koolsla met dressing bij serveren.

Snijd de **appel**, **bospeentjes** en de **witte kool** in een fijne julienne.

Meng, voor de dressing de **sour cream**, **mayonaise**, **appelcider azijn**, **suiker**, **honing**, **mosterdpoeder** en het **maanzaad** goed door elkaar.

Laat de smaken even intrekken.

Meng vervolgens de koolsla met de dressing en zet dit goed door elkaar.

- ! 28 ravioli's (zie boven)
- ! zoetzure saus (zie boven)
- ! koolsla met dressing (zie boven)



Serveren

Leg **2 ravioli's** op een warm bordje en nappeer die met wat **zoetzure saus**.

Leg er, zo nodig, wat **koolsla met dressing** bij.



Mais-crêpes met gerookte gans

Tussengerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

- Vuurvaste schaaltes gebruiken.
- Zet eerst 14 vuurvaste schaaltes op de werkbank.



Mais-crêpes met gerookte gans

500 gr. ganzenborst filets
1 eetl. rookmot

6 dl. melk
4 dl. water
450 gr. fijn maïsmeel
150 gr. tarwebloem
75 gr. boter
5 eieren
zout
boter, om in te vetten

50 gr. boter
50 gr. bloem, gezeefd

Leg, voor de gerookte ganzenborst, wat **rookmot** op de bodem van het rookoentje en verwarm het. Rook de filets hierin ca. 7 minuten. Laat de gerookte filets in de voorverwarmde oven tot een kerntemperatuur van 60° C. na garen. Zet ze tot gebruik in de koeling.

! Verwarm een oven voor tot 250° C. Meng, voor het maïs-crêpes beslag, het **water** met de **melk**. Meng het **maïs-** en het **tarwebloem** en voeg dit in één keer aan het water/melk mengsel toe. Meng het goed. Smelt de **boter** zachtjes en voeg deze, samen met de **eieren** en het **zout** aan het water/meel mengsel toe. Het beslag mag niet te dik zijn. Bak 7 crêpes van het beslag.

Laat, voor de bechamelsaus, de **boter** in een sauspan op een laag vuur smelten. Voeg de gezeefde **bloem** er in één keer bij en meng het, met een houten lepel, door de boter tot er een gladde pasta (*roux*) ontstaat.

Z.O.Z.



5 dl. volle melk
zout, peper uit de molen

Laat die 2 à 3 minuten zachtjes bakken terwijl u de roux flink roert, zodat deze niet verkleurt. Al roerend een scheut **melk** toevoegen.

Als de melk door de roux is opgenomen telkens weer een scheut toevoegen tot de saus kookt en licht gebonden is.

Zet de saus dan op een vlamverdeler (*brand snel aan !*) en laat ze nog 5-10 minuten sudderen, zodat de bloem kan garen. Af en toe roeren. Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

! gerookte ganzenborst (zie boven)
250 gr. "Toma Piemontese" kaas

Snijd, voor de vulling, de **gerookte ganzenborst**, de "**Toma Piemontese**" kaas en de **peterselie** fijn.

! bechamelsaus
(zie boven)

Meng dit met de **bechamelsaus** en de **200 gr. Parmezaanse kaas (1)** tot een bechamelmengsel.

200 gr. Parmezaanse kaas (1),
geraspt

Voor de 7 crêpes-rollen:

¼ bosje peterselie, fijngesneden

Besmeer een crêpe met 1/7 deel van het bechamelmengsel en rol het op. Maak zo ook de andere 6 crêpes.

! 7 crêpes (zie boven)

Leg de 7 crêpes-rollen 1 uur in de koeling.

! crêpesrollen (zie boven)
boter, om in te vetten
50 gr. Parmezaanse kaas,
geraspt



Serveren

! Verwarm een oven voor tot 250° C.

Snijd de **crêpesrollen** in 28 plakjes van 2½ cm.

Leg ze met 2 stuks in 14 **beboterde** vuurvaste schaaltes.

Bestrooi de schaaltes met de **50 gr. Parmezaanse kaas**.

Gratineer de crêpe-plakjes in de voorverwarmde oven.

Serveer de crêpes warm.



Chevon bout (= geitenlamsbout) met dragonbroodjes

Hoofdgerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

○ Grote borden gebruiken.

○ Zet eerst 14 grote borden in de warmkast.
! Verwarm een oven voor tot 180° C.



Chevonbout met dragonbroodjes

1 chevon (=geitenlam) bout ②
van 2 ½ kilo
zout, peper uit de molen
4 dl. rode port
4 dl. rode wijn
6 eetl. zilveruitjes (uitgelekt)
olijfolie

2 eieren
20 gr. suiker
1 dl. melk
20 gr. gist
400 gr. bloem, gezeefd
120 gr. zachte boter
10 gr. zout
5 eetl. dragonblaadjes, ragfijn
gesneden

Bestrooi de **chevonbout** en het ontvliesde bot met **zout** en **peper** uit de molen. Braad het rondom in een braadslede mooi goudbruin aan en voeg op het laatst de **rode port**, **rode wijn** en de uitgelekte **zilveruitjes** toe.

Zet de braadslede in de voorverwarmde oven van 180° C. Dek de braadslede met aluminiumfolie af. Gaar de bout in 90 minuten. Draai de bout af en toe om. Houd de bout tot gebruik in de braadslede warm.

Klop, voor de dragonbroodjes, de **eieren** los. Verwarm de **suiker** met de **melk** tot 37° C. Los hier de **gist** in op. Meng het melk/suiker/gist mengsel met de losgeklopte **eieren**. Voeg deze massa scheutje voor scheutje bij de **gezeefde bloem** en kneed er een soepel deeg van.

Let op: het deeg mag niet té nat worden !

Meng dan de **zachte boter**, **zout** en de ragfijn gesneden **dragonblaadjes** door het deeg.

Z.O.Z.



Verdeel het deeg in 14 gelijke bolletjes.

Laat deze, afgedekt onder een theedoek, gedurende 1 uur rijzen. ! Verwarm intussen een oven voor tot 180° C.

Bak de bolletjes in 10 tot 15 minuten tot lichtbruin in de voorverwarmde oven af.

800 gr. waspeentjes

5 sjalotten

2 ½ cm. gemberwortel, geraspt
zonnebloemolie

4 eetl. gembernat

4 eetl. witte wijnazijn

4 dl. kippenbouillon

2 dl. witte wijn

4 takjes dragon, de blaadjes
zout, peper uit de molen

2 venkelknollen

zout

! *chevon bout* (zie boven)

40 gr. boter

60 gr. bloem

! *het braadvocht van de bouten*
(zie boven)

! *waspeentjespuree* (zie boven)

! *venkelschillen* (zie boven)

Schil, voor de waspeentjespuree, de **waspeentjes** en snijd ze in stukjes van 2 cm. Snijd de **sjalotten** fijn.

Rasp de **gember**. Zet de sjalot met de gember in wat **zonnebloemolie** aan. Voeg de waspeentjes toe en blus het af met het **gembernat, witte wijnazijn, kippenbouillon** en **witte wijn**. Laat het tot bijna nihil inkoken en pureer het.

Breng het op smaak met de **dragonblaadjes, zout** en **peper** uit de molen.

Doe de warme puree net voor het uitserveren in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.

Snijd de onderkanten van de **venkelknollen** af.

Stoof de venkel staande ca. 20 minuten in **gezouten** water.



Serveren

Haal de **chevon bout** uit de braadslede en trancheer ze voor 14 personen.

Maak een roux van de **boter** en de **bloem**.

Dik het **braadvocht** met de roux in.

Leg een mooie toef **waspeentjespuree** met de spuitzak op een warm bord. Zet enkele **venkelschillen** rechtop in de waspeentjespuree op het bord.

Leg het getrancheerde vlees tegen de waspeentjespuree en drapeer het ingedikte braadvocht gedeeltelijk over het vlees.



Kaasplankje: met geitenkaasjes

Kaasplankje

Benodigheden

- Klein bordje gebruiken.

Selectie geitenkaasjes ③

- 1/ 250 gr. *Bettina Grand Cru*
(Nederland)
- 2/ 250 gr. *Monte Enebro* (Spanje)
- 3/ 250 gr. *Alphenaar geitenbrie*
(Nederland)
- 4/ 250 gr. *Saint Maure de Touraine*
(Frankrijk)



Bereidingswijze

- Zet eerst 14 kleine bordjes op de werkbank.



Kaasplankje: met geitenkaasjes

Schik de 4 geitenkaasjes op een houten serveerplank en laat ze op kamertemperatuur komen.

Voor 2 stokbroden:

- 500 gr. bloem, gezeefd
- 10 gr. zout
- 1 zakje instant gist (Dr. Oetker)
- 3 dl. lauw-warm water
- 50 gr. boter

Meng voor het stokbrood de gezeefde bloem met het zout tot een bergje op de werkbank. Meng er dan de gist door. Maak een kuiltje in het midden en voeg, met beetje, het lauw-warme water toe. Zet het water met de vingers door het bloem/gist mengsel. Voeg dan de boter toe. Kneed het goed door elkaar en laat het dan 20 minuten, onder een vochtige doek, rijzen. Verwarm een oven voor tot 250° C. Vorm dan 2 stokbroden van het deeg en laat deze weer 25 minuten, onder een vochtige doek, na rijzen. Bak ze in de voorverwarmde oven, in ca. 10 minuten, mooi goudbruin af.

- 1 trosje druiven
- 1 potje vijgen-compote
- ! 1 à 2 stokbroden (zie boven)
- 14 glaasjes rode Tawny port
(van de teller)



Serveren

Verdeel de kleine bordjes over de tafel. Garneer de serveerplank met de druiven en zet er een potje vijgen-compote en stokbrood bij. Zet de serveerplank op tafel waar ieder zijn eigen stukje(s) afsnijdt. Zet er, aan tafel, een glaasje rode Tawny port bij.



Chocolade-dadel/hazelnoot taartje met vanille-ijs

Nagerecht

Benodigdheden

○ Middelmaat bord gebruiken.



Bereidingswijze

○ Zet eerst 14 middelmaat borden in de koelcel.
! Verwarm een oven voor tot 180° C.



Chocolade-dadel/hazelnoot taartje met vanille-ijs

4 eiwitten
160 gr. suiker
200 gr. licht geroosterde hazel-
noten
125 gr. ontpitte dadels
150 gr. pure chocolade
boter, om in te vetten

2 dl room, stijf geklopt

Klop, voor het chocolade-dadel/hazelnoot taartje, de **eiwitten** (de dooiers naar het vanille-ijs) tot er zachte pieken ontstaan en voeg dan geleidelijk de **suiker** toe. Klop door tot de suiker helemaal opgelost is.

Rooster de **hazelnoten**, in een droge pan, licht aan.

Snijd de **dadels** en de hazelnoten in kleine stukjes.

Rasp de **pure chocolade**.

Spatel de dadel- en hazelnootstukjes samen met de chocoladerasp door de stijve suiker/eiwit massa.

Schep dit mengsel in **1 ingevette** en met bakpapier beklede ronde springvormen van 26 cm. Ø (ook de zijkanten).

Bak ze in de voorverwarmde oven in 45 minuten gaar.

Haal ze uit de oven en laat ze in de vorm afkoelen.

OF:

Schep het bovenstaande deeg in 14 ingevette ringen van 6 cm. Ø die op keukenpapier staan. Bak ze in de voorverwarmde oven in 30 - 35 minuten af.

Laat ze in de ringen goed afkoelen en haal ze er dan uit.

Snijd de "taartjes" voorzichtig doormidden.

Smeer op het onderste deel wat **room**.

Z.O.Z.



150 gr. pure chocolade

Smeer bovenop het bovenste deel wat **pure chocolade**.
Leg het chocolade deel op het room deel.
Garneer het chocolade-deeltje met een klein rozetje room.

7 eidooiers (waarvan 4 van
hierboven)

180 gr. suiker

1 ½ afgestr. eetl. vanillesuiker

5 dl. melk

5 dl. room

Klop, voor het vanille-roomijs de **eidooiers** met de **suiker**
en de **vanillesuiker** op tot de massa bijna wit is.

Breng de **melk** met de **room** aan de kook.

Vermeng dit met het eidooiermengsel.

Laat het op een klein vuur binden.

Neem de pan van het vuur en laat de massa, onder
regelmatig kloppen, afkoelen.

Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi ijs van.

130 gr. pure chocolade

1 dl. room

Bestrijk, voor de afwerking, de uit de springvorm gehaalde
taart aan de bovenkant met de gesmolten **pure choco-
lade**. Laat ze verder afkoelen.

Garneer deze met rozetten opgeklopte **room**.

! vanille-roomijs (zie boven)



Serveren

Snijd de koude taart in 14 punten en serveer ze op
de koude bordjes uit.

OF: Zet op elk koud bordje een "taartje".

Leg er, op elk bordje, een bolletje **vanille-roomijs** bij.

CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . Februari

Pag. 3 ① Verschil tussen bier en pils. Wist je dat... Pils altijd bier is, maar bier geen pils? Pils is namelijk een *soort* bier, en bier is de overkoepelende naam voor diverse biersoorten. Pils wordt ook wel *Pilsener* genoemd en is het meest gedronken biertje in Nederland. Pils wordt door de meeste mensen ook wel bier genoemd waardoor er de verwarring ontstaat. Veel mensen denken namelijk dat bier en pils hetzelfde zijn. Dat is dus niet zo ! Het verschil tussen bier en pils is heel eenvoudig en eigenlijk in twee zinnen op te schrijven: **Bier is een soort drank.**



Diverse bieren

Pils is een soort bier. Naast pils zijn er dus andere soorten bier. Pils is dus altijd een bier, maar bier is niet altijd een pils.

Bier bestellen: Als je in een café, kroeg of restaurant een biertje besteld krijg je in Nederland vrijwel altijd een pilsje voorgeschoteld. Als je goed naar de termen 'bier' en 'pils' kijkt hoort dat niet zo.

De barman / ober zou moeten vragen: "Welk bier wilt u hebben?". Je zou dan als antwoord kunnen geven: Doe mij maar een pilsje. Of doe mij maar een witbier, een tripel of je noemt een bepaald merk bier.

Ter vergelijking: Als je in een restaurant gaat eten en je doet de volgende bestelling: "Ik wil graag een stuk vlees". Krijg je dan altijd een stukje kipfilet? Nee, de ober zal dan ook altijd vragen: "Wat voor soort vlees wilt u".

Ontstaan van pils: Pils is officieel een *soort* bier en wordt vernoemd naar de stad Pilsen (Plze) in Tsjechië waar dit type bier afkomstig is. Door ontevredenheid in de stad Pilsen over het huidige bier besloten zij een eigen bier te brouwen. Bij het brouwproces werd er geen gebruik gemaakt van boven-gisting, maar ze maakte gebruik van onder-gisting. Zo is pils ontstaan.

Bier overkoepelende naam. Bier is dus een overkoepelende naam voor dranken die gebruik maken van de brouw procedure met gisting. Daarvan is pils de meest geproduceerde soort. Naast pils heb je nog veel meer *verschillende soorten bieren*, zoals ale, cider, stout, weisbier, witbier, etc.

Pag. 3 ② Chevre (geit). Chevon of Capra (geitenlam) Biologisch geitenvlees staat bij steeds meer restaurants als ware delicatessen op de kaart. In het buitenland staat geitenvlees al veel langer bekend als een culinaire delicatessen. Gelukkig ontdekken steeds meer consumenten de bijzondere smaak van dit vlees, dat met name door het biologische houderij systeem een ware smaaksensatie geeft. Nederland telt ongeveer 17.000 biologische melkgeiten.



Nederlandse witte geit

Om melk te kunnen produceren krijgt elke geitenhouder jaarlijks een aantal lammeren waarvan de helft bokjes.

De binnenlandse markt voor geitenvlees is minimaal; vrijwel alle Nederlandse biologische geitenbokjes moeten gangbaar worden afgezet en vervolgens naar Zuid Europa geëxporteerd. Een aantal Nederlandse biologische geitenhouders hebben het initiatief genomen om hun lammeren biologische af te mesten en af te zetten op de Nederlandse markt.

Het biologische geitenvlees heeft ondertussen de weg naar de Nederlandse keuken gevonden. Het feit dat het vlees biologisch is, heeft een duidelijke meerwaarde.

De dieren hebben meer ruimte, weidegang en biologisch voer gehad. De leefomstandigheden en voeding van het dier bepalen met name de smaak en structuur van het vlees.

Aan het vlees van kan je direct zien dat het dier veel beweging heeft gehad. In de biologische geitenhouderij wordt zo veel mogelijk gebruik gemaakt van de natuurlijke weerstand van het dier.

We onderscheiden verschillende leeftijdscategorieën met elk een uitgesproken smaak:

Capretto: is de naam voor een zuiglam: een geitenlam van 8 tot circa 10 weken.

Het lam krijgt alleen biologische melk. De smaak is zacht en vol, niet te vergelijken met ander vlees.

Chevon: is een geitenlam van 5 tot 7 maanden. Dit lam heeft naast biologische melk ook ruwvoer en granen gehad. Het lam heeft kunnen genieten van een buitenruimte. Door de beweging heeft het lam al meer spieren ontwikkeld, wat terug te zien is in de structuur van het vlees. Het vlees krijgt meer karakter en ontwikkelt, net als wild, een geheel eigen smaak. Deze wordt nog versterkt doordat het vlees na de slacht is gerijpt.

Z.O.Z.



CapraSelect: is de verzamelnaam voor de geiten, het merendeel vrouwelijke dieren, die ouder dan 7 maanden maar niet ouder dan 2 jaar zijn. De geiten zijn geselecteerd op vleeskwaliteit en minder geschikt als melkgeit. Ook deze geiten leveren mooi vlees.

De smaak is nog meer uitgesproken.

Geitenhouders, restauranthouders, slaggers, onderzoekers werken samen aan verdere professionalisering van de afzet van biologisch geitenvlees. Zij organiseren bijvoorbeeld proeverijen, kookworkshops en studiebijeenkomsten. Daaruit komen weer nieuwe actiepunten en onderzoeksvragen voor de betrokkenen in dit praktijknetwerk.

Dit initiatief van de biologische geitenhouders wordt begeleid door het "Louis Bolk Instituut".



Chevon (geitenlamsbout)

Pag. 10 ③ **Geitenkaas:** Geitenkazen vormen een heel speciale kaasfamilie, die een vrijwel onoverzichtelijke hoeveelheid soorten omvat. Niet altijd wordt bij de productie uitsluitend geitenmelk gebruikt, vaak wordt er ook koe- en/of schapenmelk bijgevoegd. Ook wordt geitenkaas in kleine boerenbedrijfjes gemaakt. Vooral in Frankrijk zijn deze 'boeren' geitenkazen de reden dat er daar zo geweldig veel soorten geitenkaas bestaan. Geitenkaas is weer heel populair; van een hele verse tot aan een zeer pittig gerijpt assortiment. Dit heeft er beslist mee te maken dat deze individueel geproduceerde kaasjes, wat smaak betreft, nog zoveel verrassingen te bieden hebben. Het aanbod is groot: Geitenkaasjes komen uit Frankrijk, Italië, Duitsland, Oostenrijk, Spanje, Zweden, Finland, Verenigde Staten én Nederland.

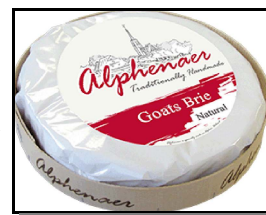
Bij ons land denken we dan aan de Goudse-, Limburgse- én de Brabantse (Bettinehoeve) geitenkaasjes.

! **Monte Enebro:** (Spanje). Gemaakt in Avila, Spanje, door de legendarische kaasmaker Rafael Baez en zijn dochter Paloma. De Monte Enebro is een geitenkaas gemaakt in een grote 2lb. log ronde vorm van ca. 225 gr. met gepasteuriseerde melk. Monte Enebro was de eerste van een reeks nieuwe kazen die in Spanje werden geproduceerd en heeft een aanzienlijke internationale reputatie opgebouwd. De Baezes produceren Monte Enebro met *penicillium roqueforti*, dezelfde mal die wordt gebruikt om Roquefort te maken. In plaats van de kaas te prikken, waardoor er zich blauwe aderen ontwikkelen, ontwikkelt de blauwe vorm zich op de schil van de kaas, wat bijdraagt aan de complexe smaken en het onderscheidende uiterlijk van de Monte Enebro. Als deze jong is, is de inwendige pasta van de kaas puur wit en enigszins krijtachtig en broos van structuur. De smaken in de jongere kazen zijn mild, licht en pittig, met verschillende citrus-tonen gecombineerd met een kelderachtig aroma, dat door de blauwe korst wordt bijgebracht. Naarmate de kazen rijpen, worden de aroma's pikanter en ontwikkelen



de smaken zich en worden ze assertief, een proeverij van een boerenerf en een geit.

! **Alphenaar geitenbrie** (DeJong Cheese, Nederland). De heerlijk zachte Alphenaar geitenbrie wordt bereid volgens traditioneel recept. De geitenmelk met zijn natuurlijke vet en eiwit gehaltes geeft deze kaas een heerlijk zacht, romige smaak. Nadat de kaas rustig heeft kunnen rijpen vormt zich een mooie witte laag rond de kaas waaraan de Brie onder andere zijn specifieke uiterlijk en heerlijke smaak aan dankt. De smaak varieert van zacht romig en stevig (jong) tot pikant en smeug (na volledige rijping).



! **Saint Maure de Touraine:** (Frankrijk). De geitenmelk wordt na ontvangst licht aangezuurd met stremsel. Het stremmingsproces duurt daardoor 24 uur.



Het in de vormen doen van de kaas gaat voorzichtig, om de wrongel zo min mogelijk te breken. Uit de vorm wordt de kaas gezouten en met houtskool-as bestoven. Hierna start de rijping, die minimaal 10 dagen duurt vanaf de start van het stremmen. Rijping vindt plaats bij een temperatuur van 11°C en een vochtigheidsgraad van 90%. De kaas krijgt een lichte, grijs-blauwige schimmellaag op de korst. De kaasmassa is stevig en heeft een duidelijke geitenkaas-smaak.

Kenmerkend voor de kaas is het *roggestrootje* dat in de lengte in het midden zit.

Dit roggestrootje is bedoeld om het afgieten van het vocht uit de kaas beter te laten verlopen en het inwendige van de kaas, tijdens de rijping, te ventileren.

Op het rietje is het productienummer gegraveerd !

! **Bettine Grand Cru:** (Bettinehoeve, Nederland). Half gerijpte oude geitenkaas, welke gerijpt is gedurende ten minste 10 maanden. Bekroond als 'Beste Kaas van de Wereld' tijdens een grote internationale wedstrijd in het Verenigd Koninkrijk in 2006. Deze oude geitenkaas heeft een heerlijke, krachtige smaak.



☞ Er past goed een glas *Sauvignon Blanc* wijn of rode *Tawny port* bij geitenkaas.