



Koken met Flandrien Kaas
Overheerlijk & heel eenvoudig



Koken met Flandrien Kaas

Overheerlijk & heel eenvoudig

Kaas bezet een prominente plaats in de Belgische keuken. Het is dan ook een dankbaar ingrediënt met zijn volle smaak en smeuiĝe karakter. Of je het nu gebruikt om te gratineren, in blokjes voor een frisse salade, in sauzen en soepen of in de winter als raclette en fondue, kaas is altijd een goed idee. En toch is de ene kaas de andere niet. Verrijk je gerecht én je smaakpalet met een karaktervolle kaas van Vlaamse bodem. Flandrien Kaas in al zijn facetten is dan ook een goede keuze. Dankzij de unieke bereidingswijze, het authentieke karakter én de bekroonde smaak geeft de toevoeging van Flandrien Kaas een extra dimensie aan je recepten.






“Good cheese needs good companions”

– James Beard



Enkele foodbloggers gaven alvast het goede voorbeeld en toveren overheerlijke recepten op tafel die dankzij de keuze voor Flandrien Kaas bomvol smaak zitten. Ze tonen met hun eenvoudig te volgen recepten dat ze kaas gegeten hebben van kaasgerechten. Of je nu op zoek bent naar een gezellige apero in de zon, een snelle hap tijdens de werkweek of een handige ovenschotel voor je bezoek, er is voor elk wat wils. Laat je dus verbazen door onze Flandrien Kazen!





Apero, the cheese experience



Moeilijkheidsgraad: **Easy peasy**

Bereidingstijd: **15 minuten**

Aantal personen: **4**

Flandriacho's



Olé. Met Flandriacho's scoor je als een echte Mexicaan. Mexico is hét land waar culinair en eenvoudig elkaar treffen. Aad Bosmans verrast je daarom gegarandeerd met deze nacho's met Flandrien Kaasdip. Bijzonder snel op tafel en toch verrassend lekker. Om je vingers van af te likken, letterlijk! Move over guacamole, deze Flandriacho's worden je all time favorite. *Buen provecho!*

Dit zet je op voorhand klaar:

- 25 g boter
- 35 g bloem
- 275 ml melk
- 115 g gemalen Flandrien Grand Cru
- 115 g gemalen Flandrien Jong
- 1 limoen
- Chilipoeder
- Je favoriete nacho's
- Voor de durvers: enkele jalapeño pepers

Zo ga je te werk:

Start met het maken van een roux door de boter te smelten. Voeg vervolgens de bloem toe en roer stevig. Blijf roeren tot je mengsel naar koekjes ruikt. Voeg, nog steeds al roerend, de melk toe. Terwijl je je spieren blijft trainen met een constante roerbeweging, dikt het mengsel rustig in. Voeg daarna de kaas toe en laat deze oplossen. Dat je blijft roeren, had je al begrepen.

Tip: Voorkom klonters in je roux door ijsskoude melk door de hete roux te mengen.

Pers de limoen uit en voeg het sap naar smaak toe. Kruid bij met chilipoeder. Giet de dip in een kom en serveer met de overheerlijke nacho's. Heb je het liever wat pikanter? Voeg dan wat jalapeño pepers toe, al dan niet versneden in stukjes.



Moeilijkheidsgraad: **Basic chique**

Bereidingstijd: **40 minuten**

Aantal personen: **6**

Flandrienkoekjes



Een ideaal aperitiefhapje zijn lekkere, huisgemaakte zoute koekjes. Met de overheerlijke smaak van Flandrien Gerijpt past dit kaaskoekje i-de-aal bij een glaasje ijskoude bubbels. Dat beseft ook Griet Goossens. Ze bakt ze graag bruin en geeft haar gasten graag een koekje van haar eigen deeg. Extra handige tip: maak het deeg in grotere hoeveelheden en bewaar het in de vriezer. Zo heb je ook op onverwachte momenten altijd iets lekkers in huis.

Dit zet je op voorhand klaar:

- 100 g gemalen Flandrien Gerijpt
- 100 g koude ongezouten boter
- 100 g (volkoren)bloem
- Enkele takjes tijm
- Zwarte peper
- 1 eierdooier

Zo ga je te werk:

Warm de oven voor op 180 graden. Rits de tijm van de takjes. Meng de kaas, de bloem, de boter, de zwarte peper en de tijmblaadjes in een mengkom. Breek het ei en meng alleen het eiwit onder het koekjesdeeg.

Tip: het eiwit kan je makkelijk invriezen om later te verwerken in een mousse of zoete koekjes.

Haal het deeg uit de mengkom en kneed het met de hand. Strooi eventueel wat bloem op je werkblad als het deeg er te veel aan plakt. Wikkel het deeg daarna in vershoudfolie en plaats het 20 minuutjes in de koelkast. Voorzie jezelf in tussentijd van een lekker glaasje bubbels om de aperitief goed te starten.

Rol het deeg uit en maak koekjes met een vormpje. Plaats deze op een plaat met bakpapier. Bak de koekjes 12 à 15 minuten gaar.

Laat ze afkoelen en bewaar ze in een doos met een deksel. Of eet ze direct op natuurlijk!



Moeilijkheidsgraad: **Easy peasy**

Bereidingstijd: **20 minuten**

Aantal personen: **4**

Kaascrackers



Crackers worden vooral in Amerika vaak gecombineerd met kaas. Een kaasplankje met crackers is dan ook typically American! Maar wist je al dat je eigenlijk heel eenvoudig een variant kan maken op deze beschuitachtige biscuit die boordevol smaak zit? Kaascrackers zijn dus helemaal geen harde noot om te kraken. Tine De Langhe neemt je op sleeptouw met dit supersimpele gerecht. Wedden dat je gasten je zullen beschouwen als een krak in het maken van een gezonde snack?

Dit zet je op voorhand klaar:

- 100 g Flandrien Gerijpt
- 25 g sesamzaadjes
- 15 g chiazaad
- 25 g pompoenpitten
- 1 el Provençaalse kruiden

Zo ga je te werk:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Rasp ondertussen de Flandrien Kaas.

Tip: Wil je meer weten over het raspen van kaas, blader dan naar pagina 12.

Neem een mengkom en meng de geraspte Flandrien Kaas met de sesamzaadjes, het chiazaad en de pompoenpitten. Werk af met Provençaalse kruiden en eventueel wat peper.

Bedek een bakplaat met bakpapier of met een ovenmat. Maak hoopjes van de kaasmengeling. Zorg er steeds voor dat de kaas en de zaden goed door elkaar gemengd zijn.

Zet 10 à 15 minuten in de oven tot de koekjes goudbruin zijn. Laat ze daarna eerst afkoelen zodat ze terug hard worden en makkelijker van het bakpapier verwijderd kunnen worden. Als je er kan afblijven natuurlijk!



Waarom je Flandrien Kaas beter zelf raspt

In enkele van de gerechten maken we gebruik van geraspte Flandrien Kaas en dat is niet toevallig. Naast de extra karaktertoets en de verrijking van de smaak, heeft zelfgemalen kaas ook een betere textuur. Gemalen kaas "uit een pakje" wordt namelijk gemengd met wat zetmeel. Daardoor gaat de kaas minder makkelijk samenklonteren,

maar wordt ook de smaak minder goed.

Eigenhandig raspen is dus wat je als echte kaasliefhebber moet doen.

Lekker artisaan en goed voor de kaas!

De extra zuurstof geeft de Flandrien Kaas namelijk een nóg vollere smaak! Smaakbommetje!

Meer tips en weetjes over Flandrien Kaas? Volg de Flandrien blog op de website.

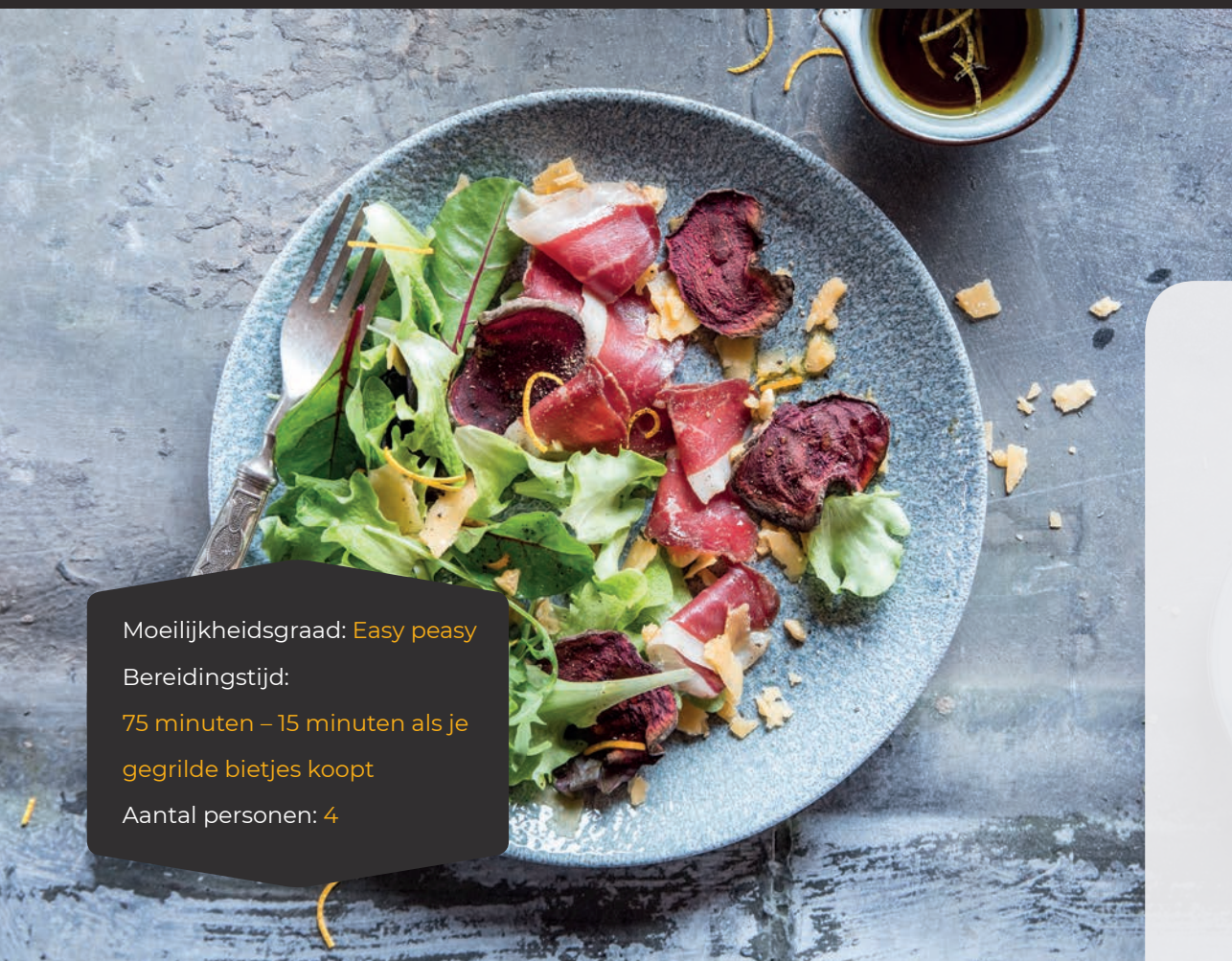
A photograph of a wooden cutting board with a wedge of Swiss cheese, a whole wheel of cheese, a knife, and a small box of dried fruit. The image is split vertically, with the left side showing the original colors and the right side being a dark, semi-transparent overlay. The text is overlaid on the dark side.

Hoofdgerechten met kaas in de hoofdrol

Salade met Flandrien Kaas en gerookte eendenborstfilet



Anke Morreel brengt de zomer op je bord met deze overheerlijke combinatie van Flandrien Kaas en de gerookte smaak van eendenborst. Een klassieker die met de toevoeging van enkele unieke ingrediënten naar een hoger niveau getild wordt. En zo is een eenvoudige salade geen vreemde eend in deze culinaire bijt.



Moeilijkheidsgraad: **Easy peasy**

Bereidingstijd:

**75 minuten – 15 minuten als je
gegrilde bietjes koopt**

Aantal personen: **4**

Dit zet je op voorhand klaar:

- 250 g salademix naar keuze:
Rucola, veldsla, jonge scheuten ...
- 100 g Flandrien Jong
- 4 middelgrote gele bietjes en
Chioggia bietjes
- 90 g gerookte eendenborstfilet
- 4 el gehakte walnoten
- 6 el olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- 1 sinaasappel
- Een snuifje grof zout



Zo ga je te werk:

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de bieten grondig en schil ze niet. Neem een grote ovenschaal en meng de bietjes erin met 3 lepels olijfolie. Bestrooi met wat grof zout en dek af met aluminiumfolie. Zet de schaal in de oven en laat minstens een uur grillen. Controleer of ze gaar zijn met een satéprikker. Nog niet gaar? Even terug in de oven! Laat ze nadien afkoelen en verwijder de schil.

Tip: te weinig tijd en nood aan een snelle maaltijd? Koop gegrilde bietjes in de supermarkt.

Je kan kiezen of je deze salade in een grote schaal presenteert of in individuele porties. Doe de salademix in een kom of verdeel hem op de borden. Snijd dan de geroosterde bietjes in 8 en verdeel over de salade. Snijd daarna de Flandrien Kaas in kleine hapklare blokjes en voeg ze samen met de gehakte walnoten toe aan je salade.

Neem een klein kommetje en meng 3 el olijfolie met 1 el balsamicoazijn. Voeg enkele druppels sinaasappel toe om het lekker zoet te maken. Druppel een kleine hoeveelheid dressing over de salade en voeg het kommetje er apart bij. Zo kan elke tafelgast naar hartenlust dressing toevoegen.

Tagliata van Belgisch Rund met Flandrien Grand Cru



Met tagliata serveert Aad Bosmans je een Italiaanse klassieker. En vergis je niet, dit heeft niets te maken met de bekende lintpasta die we kennen als tagliatelle. Het sappige rundsvlees, bij voorkeur mooi rosé gebakken, combineert uitermate goed met de sensationele, volle smaak van Flandrien Grand Cru. Met de keuze voor West-Vlaams Rood rundsvlees heb je trouwens uitstekend vlees in de kuip! In een zomerse bui? Rol die barbecue maar op het terras!



Moeilijkheidsgraad: **Basic chique**

Bereidingstijd: **20 minuten**

Aantal personen: **2**

Dit zet je op voorhand klaar:

- 1 kg côte à l'os – West-Vlaams Rood
- 150 g raketsla (beter bekend als rucola)
- 500 g krielaardappelen van bij ons
- Enkele takjes rozemarijn
- Een snuifje grof zout
- Verse peper uit de pepermolen
- Enkele eetlepels olijfolie
- Een stuk van 200 g Flandrien Grand Cru die je schaaft (met dunschiller) in heerlijke kaaskrullen.

Zo ga je te werk:

Breng het vlees op de ideale bereidingstemperatuur door het 30 min op te warmen in een voorverwarmde oven van 45°C. Rits de rozemarijn. Doe enkele eetlepels olijfolie in een braadpan en bak ondertussen de krieltjes traag krokant. Voeg grof zout en rozemarijn toe naar eigen smaak.

Tip: Ben je in een zomerse bui? Rol dan je barbecue op het terras en grillen maar!

Verhit een braadpan op een matig vuur en laat de droge pan enkele minuten voorverwarmen tot ze gloeiend heet wordt. Kruid het vlees langs beide kanten met wat grof zeezout. Giet een scheut olijfolie in de pan en leg er onmiddellijk het vlees in. Bak het vlees kort op hoog vuur. Laat het daarna even rusten en snijd het in sneetjes.

Dresseer daarna op een bord en garneer met verse peper, grof zout, olijfolie, rucola en geschaafde Flandrien Grand Cru.

Trio van croque met Flandrien Gerijpt, Jong én Grand Cru



De croque monsieur in verschillende jasjes, dat is wat food madame Elke Laevens je voorschotelt. Met dit trio verhef je dé golden oldie van de simpele gerechten tot een waar kaasfestijn. De verschillende smaakbelevingen van deze Kazige Drievuldigheid zorgen voor een variatie in je smaakpallet. Driemaal is scheepsrecht, ook in de kaaswereld.



Moeilijkheidsgraad: **Easy peasy**

Bereidingstijd: **15 minuten**

Aantal personen: **2**

Dit zet je op voorhand klaar:

- 12 sneetjes (toast)brood
- 2 sneetjes Flandrien Gerijpt
- 6 sneetjes chorizo
- 1 rijpe tomaat
- 2 sneetjes Flandrien Jong
- 2 sneetjes oven gegaarde beenham
- 2 sneetjes Flandrien Grand Cru
- 2 sneetjes gerookte Ardeense ham
- Enkele blaadjes waterkers
- 250 g veldsla
- 2 stronkjes witloof
- 150 g kerstomaten



Zo ga je te werk:

Croque met Flandrien Gerijpt en chorizo

Neem een sneetje toastbrood en beleg het met een sneetje Flandrien Gerijpt. Beleg verder met chorizo en fijngeprakte tomaat. Zorg ervoor dat er niet te veel tomaat tussen zit zodat het brood nog krokant gegrild kan worden. Neem een tweede sneetje toastbrood, plaats het erbovenop en grill het geheel zodat het brood mooi krokant wordt.

Croque met Flandrien Jong en ham

Neem een sneetje toastbrood en beleg het met een sneetje ham en een sneetje Flandrien Jong. Leg hierop een tweede sneetje toastbrood en grill alles zodat de kaas goed gesmolten is en er een mooi grillpatroon op het brood tevoorschijn komt.

Croque met Flandrien Grand Cru en gerookte ham

Neem een sneetje toastbrood en beleg het met een snee gerookte ham en een snee Flandrien Grand Cru. Leg hierop enkele blaadjes waterkers en een tweede sneetje toastbrood. Grill zodat de kaas goed gesmolten is en er een mooi grillpatroon op het brood tevoorschijn komt.

Snijd de 3 croque's doormidden en serveer de 3 halfjes op een houten plank met daarbij een klein slaatje van veldsla, witloof en kerstomaatjes. Of met een toefje mayonaise of ketchup voor een relaxte Netflix-avond natuurlijk

Tip: Heb je geen croque-machine? Bak ze dan in de pan! Smeer de buitenkant wel in met wat boter voor een extra krokante toast.

Witloofrolletjes met puree en Flandrien Gerijpt



Witloof in de oven is zonder twijfel één van de meest legendarische Vlaamse klassiekers. De versie van de bomma was al eentje om duimen en vingers van af te likken, maar wacht tot je de versie van Elke Laevens hebt geproefd! Door de combinatie van smaakvol grondwitloof, oerdegelijke beenhesp en vooral de pittige smaak van het prijsbeest Flandrien Gerijpt verheffen we deze portie dagelijkse kost tot een waar culinair hoogtepunt.



Moeilijkheidsgraad: **Clever classic**

Bereidingstijd: **60 minuten**

Aantal personen: **4**

Dit zet je op voorhand klaar:

- 40 g bloem
- 30 g boter & enkele klontjes extra voor de witloofstronkjes en de puree
- 7 dl halfvolle melk
- Peper & zout
- Nootmuskaat, bij voorkeur verse
- 8 stronkjes grondwitloof
- 250 g geraspte Flandrien Gerijpt
- 8 sneetjes beenham
- 1 kg loskokende aardappelen
- Een scheutje melk

Zo ga je te werk:

Verwarm de oven voor op 200°C. Was het witloof en verwijder het harde, bittere stukje onderaan. Stoof het witloof in een klontje boter met een beetje water. Laat uitlekken en bak daarna nog even aan in een pan met boter.

Tip: Snijd een ronde inkeping in het witloof, zodat er geen blaadjes loskomen.

Schil je aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Stamp de aardappelen fijn en voeg een klontje boter toe. Een scheutje melk zorgt voor een extra smeulige puree.

Maak vervolgens een bechamelsaus. Neem daarvoor een goeie klont boter en laat deze smelten in een pannetje. Voeg bloem bij de gesmolten boter en roer goed zodat de bloemige

smaak verdwijnt. Voeg daarna melk toe zodat de bechamelsaus lekker vloeibaar wordt. Voeg ook wat peper, zout en nootmuskaat naar eigen smaak toe. Meng onder dit mengsel een deel van de geraspte Flandrien Gerijpt. Zorg dat je zeker voldoende kaas overhebt om je witloofstronkjes achteraf mee te bedekken.

Neem de witloofstronkjes en rol ze in de ham. Leg de rolletjes in een vuurvaste schotel en zorg dat deze volledig bedekt zijn met kaassaus. Strooi hierover de rest van de geraspte Flandrien Gerijpt en leg ertussen enkele kleine stukjes boter.

Zet een 10-tal minuten onder een hete grill voor ... jawel ... dat mooie goudgele kaaskorstje! Serveer met je heerlijke puree.

Hartige pannenkoeken met kool & Flandrien Kaas



Oh crêpe! Henk Visser combineert versgemaakte hartige pannenkoeken met de krachtige, volle en intense smaak van Flandrien Oud. Dankzij het romige karakter van de kaas swingt de smaak sowieso de pan uit. Bovendien is het een leuke activiteit om samen met je kinderen te doen op een druilerige middag.



Moeilijkheidsgraad:

Handig hartig

Bereidingstijd: 40 minuten

Aantal personen: 4

Dit zet je op voorhand klaar:

Voor het beslag:

- 125 gram tarwebloem
- 300 ml melk
- 2 eieren
- Enkele klontjes bakboter

Voor de kaassaus:

- Twee eetlepels boter
- 30 gram bloem
- 400 ml melk
- 200 gram geraspte Flandrien Oud
- 2 tenen knoflook
- Een handvol sesamzaadjes

Voor de vulling:

- 250 gram groene kool
- 1 ui
- Enkele rozijnen
- 2 tl paprikapoeder
- 3 tl tijm
- 3 tl oregano
- 100 g cashewnoten
- 30 g geraspte Flandrien Oud

Zo ga je te werk:

Zeef voor het beslag de bloem met een klein beetje zout. Maak in het midden een kuiltje en doe daarin de eieren. Giet de helft van de melk erbij en klop het beslag glad. Giet daarna langzaam de rest van de melk erbij. Doe wat boter in een pan en bak 6-8 pannenkoeken aan beide kanten. Hou ze nadien warm.

Tip: Hou je van showcooking? Zorg voor een hete pan en voldoende boter, zo glijdt de pannenkoek goed wanneer je hem in de lucht gooit.

Snijd de groene kool in reepjes. Snijd daarna de ui in ringen, roerbak de groenten in wat boter en laat het geheel zacht worden. Voeg de kruiden, de rozijnen en de noten toe. Pas op het laatste moment voeg je de geraspte Flandrien Kaas toe.

Smelt voor de kaassaus twee eetlepels boter in een sauspan. Voeg de bloem toe en blijf 1 minuut goed doorroeren. Voeg daarna al roerend de melk toe en doe dit tot je een gladde saus krijgt. Pers de knoflook nog uit en voeg deze toe aan de saus. Breng de saus op smaak met wat peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel het groentemengsel over de pannenkoeken. Rol ze op en leg ze in een beboterde ovenschaal. Giet de kaassaus erover. Bestrooi het geheel rijkelijk met sesamzaadjes. Zet de schaal ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven totdat de zaadjes mooi bruin zijn geroosterd. Haal de schaal uit de oven en serveer hem op tafel. Heerlijk met een frisse salade en eventueel wat stokbrood. Om die laatste restjes saus mee uit de schaal te doppen natuurlijk!

Ovenschotel met krieltjes, prei en Flandrien Kaas



Een ovenschotel is altijd een goed idee. Lekker dampend op de tafel zorgt het voor een extra portie gezelligheid. Naast snel en lekker is het dus vooral hartverwarmend. Ook Isabelle Delaplace heeft een hart voor ovenschotels. Dankzij dit recept schotel je je gasten het ideale comfortfood voor.



Moeilijkheidsgraad: **Easy peasy**

Bereidingstijd: **35 minuten**

Aantal personen: **4**

Dit zet je op voorhand klaar:

- 1 kg krieltjes
- 3 preistengels
- 150 g geraspte Flandrien Gerijpt
- 10 sneetjes Italiaanse ham
- 200 g zure room
- 2 eieren
- Peper en zout naar eigen smaak
- Klontje bakboter
- 2 bosuitjes



Zo ga je te werk:

Verwarm de oven voor. Was de krieltjes en kook ze beetgaar in gezouten water. Giet ze daarna af en laat ze uitstomen. Versnipper de bosuitjes. Was de prei en snijd zowel het wit als het groen van de prei fijn. Doe wat bakboter in een kookpot en stoof de prei lichtjes aan.

Vul de ovenschotel eerst met een laag prei. Leg de helft van de krieltjes bovenop de prei en bedek rijkelijk met de sneetjes Italiaanse ham. Bedek deze laag met de andere helft van de krieltjes.

Neem een mengkom en meng de zure room, de eieren en de helft van geraspte Flandrien Kaas door elkaar. Kruid af met peper en zout.

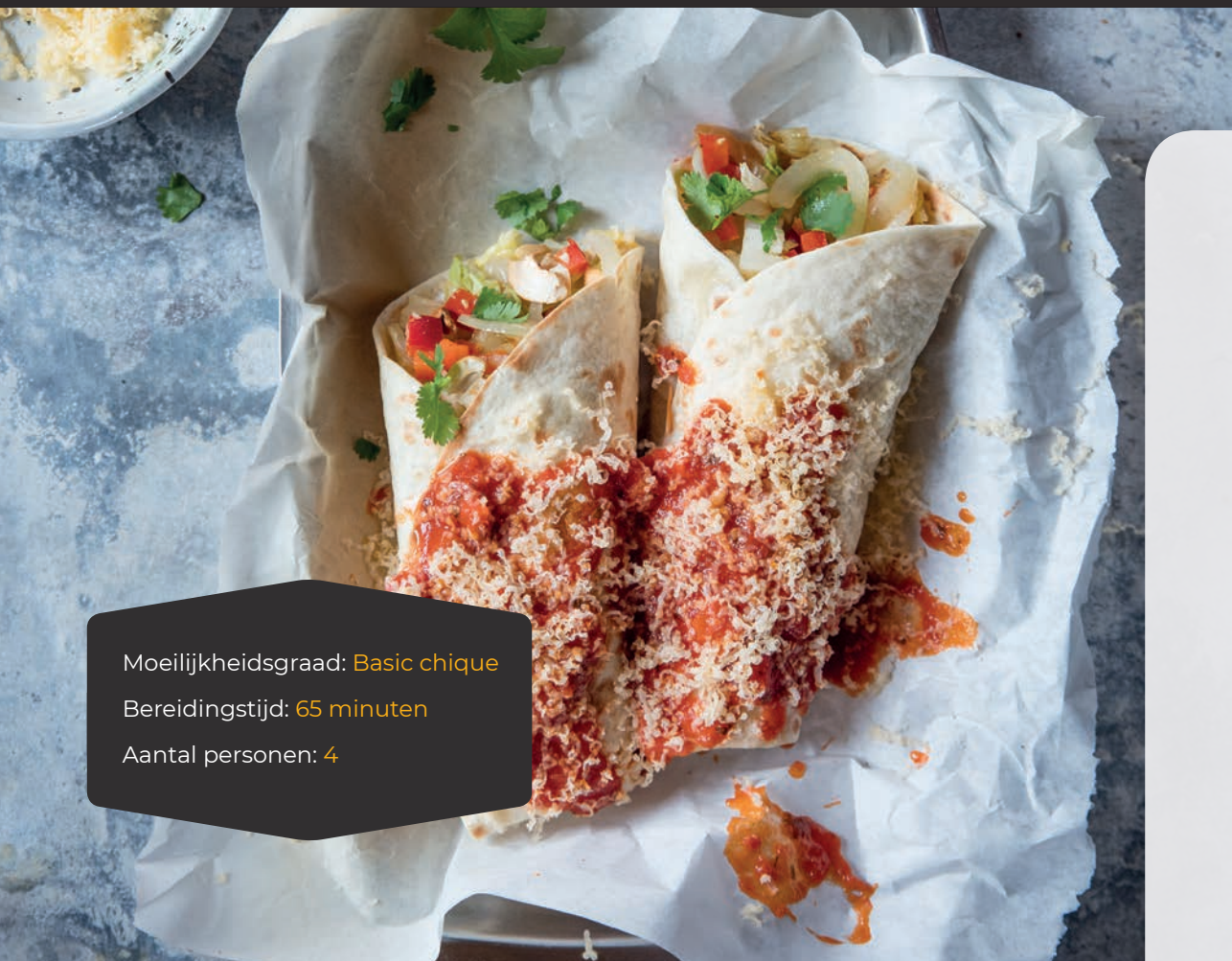
Stort de kaasmengeling uit over je ovenschotel. Strooi er de overige Flandrien Kaas bovenop. Schuif je ovenschotel 20 minuten onder een hete grill. Werk af met de fijngesnipperde bosuitjes.

Tip: Hou je van een extra krakende korst? Door de kaas te mengen met paneermeel en mosterd, geef je je geliefde topping nog meer crunch en smaak.

Vegetarische tortilla met geraspte Flandrien Oud



Met deze tortilla maakt Kim Coremans ons wegwijs in de Mexicaanse keuken. De wraps zijn een dankbaar ingrediënt waarmee je oneindig veel kan combineren. Met een vegetarische variant op de Mexicaanse tortilla komt Kim dan ook verrassend uit de hoek. De krachtige, maar vooral romige smaak van Flandrien Oud zorgt voor een echte smaaksensatie. De cashewnoten zijn dan weer een ideale vervanger voor vlees. ¡OK, todo el mundo al trabajo!* *Oké, allemaal aan het werk!



Moeilijkheidsgraad: **Basic chique**

Bereidingstijd: **65 minuten**

Aantal personen: **4**

Dit zet je op voorhand klaar:

- 1 ui
- 1 Chinese kool
- 1 rode paprika
- Enkele takjes koriander
- Een handvol cashewnoten
- 1 blik tomatensaus
- 125 ml zure room
- 200 g geraspte Flandrien Oud
- 4 tortilla 's
- 2 el olijfolie

Zo ga je te werk:

Verwarm de oven voor op 225°C. Halveer de ui en snijd hem in halve ringen. Verwijder de steel en de zaadlijsten van de paprika en snijd deze in blokjes. Halveer de Chinese kool en snijd in smalle repen. Pluk de koriander en hak de blaadjes fijn. De cashewnoten hak je dan weer grof.

Na deze intense mise-en-place is het tijd voor het echte werk! Verhit de wok met olie en fruit de uienringen. Voeg daarna de paprika en de kool toe. Laat rustig verder sudderen. Wanneer de groenten beetbaar zijn, voeg je de koriander, cashewnoten en de helft van de geraspte Flandrien Kaas toe. Meng goed en laat de kaas volledig smelten.

Tip: Voeg de koriander niet te snel toe! Door het te lang te verwarmen gaat veel van de smaak verloren.

Bestrijk de tortilla's met de zure room. Verdeel het groentemengsel over de tortilla's en rol ze op. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Lepel er tomatensaus over en bestrooi met de rest van de Flandrien Kaas. Schuif de ovenschaal voorzichtig in de voorverwarmde oven tot de Flandrien Kaas goudbruin kleurt. Wedden dat je huis heerlijk zal ruiken?

Herfstsalade met Flandrien Light



Bij een salade denk jij automatisch aan zwoele zomerse temperaturen, toch? Sofie Dauw toont op een heerlijke manier aan dat een maaltijdsalade ook in de herfst je tafel kan opvrolijken. Door heerlijke seizoensproducten te gebruiken, speelt ze met dit recept het herfstige thema helemaal uit. Verrassen doet ze met de toevoeging van Flandrien Light. Met z'n uitgesproken smaakpallet is hij dé koning van deze salade.



Moeilijkheidsgraad: **Easy peasy**

Bereidingstijd: **15 minuten**

Aantal personen: **4**

Dit zet je op voorhand klaar:

- 2 el lichte rozijnen
- 4 el walnoten
- 2 jonagold appels
- 5 stengels groene selder
- 2 eieren
- 1 pak rucola sla
- 1,5 sneetjes Flandrien Light van een cm dik
- 1 el (graan)mosterd
- 1 el mayonaise
- 1 el Griekse yoghurt

Zo ga je te werk:

Leg de eieren in kokend water tot ze hardgekookt zijn. Giet het water af en koel de eieren onder koud stromend water. Snijd ze daarna in partjes.

Tip: Wist je dat oudere eitjes makkelijker te pellen zijn dan superverse? Er ontstaat immers een luchtbel binnenin het ei, waardoor de schaal er makkelijker afgaat.

Was de appels en snijd ze in kleine blokjes. Je hoeft ze niet te schillen. Hak vervolgens de walnoten fijn. Schraap de draden van de selder met behulp van een dunschiller en snijd in julienne. Snijd de Flandrien Light in kleine dobbelsteentjes. Was de rucola en leg in een schotel.

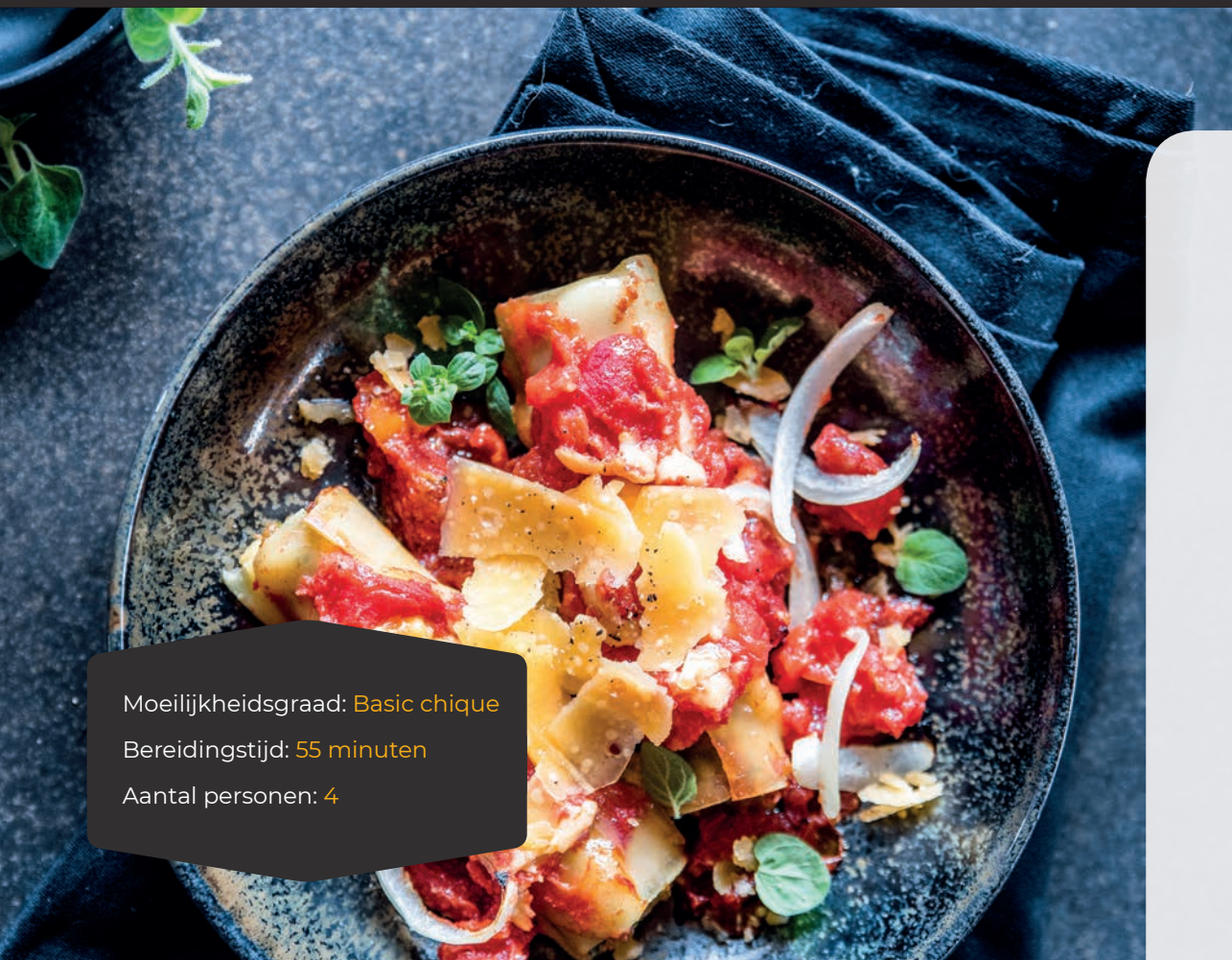
Strooi de appeltjes, de julienne van de selder, de gehakte walnoten, de rozijnen, de dobbelsteentjes Flandrien Light en de partjes ei erover.

Meng vervolgens de mayonaise, de mosterd en de Griekse yoghurt. Sprenkel de dressing over de salade naar eigen smaak.

Cannelloni met gehakt en Flandrien Kaas



Ah! De Italiaanse keuken! Daar zijn we toch allemaal dol op. Bovendien is "less is more" een spreuk die perfect bij deze Italiaanse smaakbom past. Dat begreep ook Filip Van Sinay. Hij schotelt met dit recept een echte klassieker op je bord. Met deze dikke staafjespasta score je bij jong én oud. Lekker traditioneel vul je ze met een zachte, smakelijke inhoud. Daarover gaat een rijke tomatensaus en natuurlijk een rijkelijke portie Flandrien Jong. *Comfort food, here we come!*



Moeilijkheidsgraad: **Basic chique**

Bereidingstijd: **55 minuten**

Aantal personen: **4**

Dit zet je op voorhand klaar:

Voor de saus:

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- Wat olijfolie
- 800 g tomatenblokjes uit blik
- 2 el Italiaanse kruiden
- 1 el paprikapoeder
- Enkele blaadje laurier
- Enkele takjes tijm

Voor de cannelloni en de vulling:

- 16 buisjes cannelloni
- 400 g gemengd gehakt
- 1 ei
- 2 el peterselie
- 40 g geraspte Flandrien Jong

Voor de afwerking:

- 100 g Flandrien Jong
- Een handvol basilicumblaadjes

Zo ga je te werk:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snipper de ui fijn en pers de knoflook. Fruit beide glazig in wat olijfolie. Voeg de tomatenblokjes toe en kruid met de Italiaanse kruiden, het paprikapoeder, en peper en zout. Bind de laurier en tijm samen en leg ze in de saus. Laat het sudderen maar beginnen!

Meng ondertussen het gehakt met een volledig ei. Hak de peterselie fijn en voeg deze toe, samen met de geraspte Flandrien Jong. Indien nodig kruid je nog wat bij met peper en zout. Proeven is dus de boodschap. Schep daarna het gehakt in een spuitzak met een brede mond en vul er de cannellonibuisjes mee. Wees voorzichtig dat ze niet breken!

Schep een bodem tomatensaus in je allermooiste ovenschaal. Schik er de gevulde cannelloni voorzichtig in en lepel er de rest van de saus over. Verdeel nog de geraspte Flandrien Jong erover en zet 35 minuten in de oven. Werk voor het serveren af met de basilicumblaadjes. Genieten maar.

Tip: Je voegt de verse basilicumblaadjes pas op het einde toe aan je cannelloni, omdat ze veel van hun smaak verliezen wanneer ze te lang verwarmd worden.

Take your time to enjoy

Wat als we je zeggen dat elke goede kaas een verhaal te vertellen heeft? Een lange rijping, een intens bewerkingsproces, een lange traditie. Neem je tijd en luister ernaar. Kaas eten is beminnen. Een echte kaasliefhebber eet niet, hij degusteert. Verwerkt in heerlijke gerechten, als krokant korstje of in overheerlijke blokjes. Verwerkt in

een kaassaus of gewoon, krullend op een lekker lapje vlees. Trakteer jezelf op een culinaire ervaring met Flandrien Kaas, een goed glas wijn of een bijhorend biertje. Wat goed gezelschap erbij en genieten maar!

Geef je kaas de tijd om op adem te komen



Je kaas heeft een haat-liefdeverhouding met je koelkast. Op zich is je brok geel geluk niet echt blij in koude omgevingen. Dan droogt de kaas namelijk uit en valt het rijpingsproces stil. Anderzijds begint kaas bij temperaturen boven de twintig graden, net zoals de meesten onder ons, te zweten. Dat staat gelijk aan vochtverlies en dus kwaliteitsverlies. Wil je je kaas plezieren? Bewaar hem dan in de groentebak van de koelkast en geef hem vooral de tijd om rustig op kamertemperatuur te komen voor je hem degusteert!

Meer tips en weetjes over Flandrien Kaas? Volg de Flandrien blog op de website.

In samenwerking met:



Flandrien n.v.



Robert Klingstraat 35

B-8940 Wervik

info@flandrienkaas.be

www.flandrienkaas.be



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



...U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

