

De echte smaak sinds 1115.

EEN PITTIGE ZOMER MET **LE GRUYÈRE AOP**



Zwitsers. Natuurlijk.



Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.be





VOORWOORD

Bij deze mooie zomerdagen horen zomerse recepten: frisse, makkelijk zelf te maken gerechtjes voor een heerlijke lunch in de tuin of een gezellige picknick in het park. Met de verrukkelijke Gruyère AOP voeg je zelf een extra smaakdimensie toe aan elk zomergerecht. Wat dacht je van geroosterde groenten met staafjes Le Gruyère AOP Classic, of een frisse salade van orzo (Griekse pasta) met gegrilde artisjokharten en brokjes Le Gruyère d'Alpage AOP?

Maar denk ook eens aan hartige gerechtjes voor de lange zomeravonden: ideaal voor bij de barbecue, diner op het tuinterras of gewoon bij een goed glas witte wijn. Een heerlijk romig soepje met doperwten en munt bijvoorbeeld, met daarbij een spiesje van Le Gruyère AOP Classic, of een aardappelsalade met verse kruiden, sperziebonen, gekookte eieren en Le Gruyère AOP Classic. Kaas wordt bovendien steeds vaker gezien als een vervanger van vlees, en Le Gruyère AOP leent zich daar uitstekend voor dankzij haar zachte en unieke bite!

Met Le Gruyère AOP wordt de zomer een feest voor de tong én voor het oog!

Het Switzerland Cheese Marketing Team

Uitgever: Switzerland Cheese Marketing Benelux, Ijskelderstraat 21-23, 1060 Brussel

Auteur: Marie-Claire Quittelier

Fotograaf: Tom Swalens

Food stylist: Debby De Mangelaere



INHOUD

ROMIG SOEPJE MET DOPERWTJES, MUNT EN EEN SPIESJE MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC	7
“MARGRIET”-BROOD MET GEROOSTERDE GROENTEN EN LE GRUYÈRE AOP CLASSIC	9
SALADE VAN ORZO MET LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP, ARTISJOKHARTEN EN SHERRYAZIJN	11
HARTIGE TAART MET TWEE SOORTEN TOMAAT EN LE GRUYÈRE AOP RÉSERVE	13
AARDAPPELSALADE MET VERSE KRUIDEN, SPERZIEBONEN, GEKOOKTE EIEREN EN LE GRUYÈRE AOP CLASSIC	15
CAKE MET SPEKJES, LE GRUYÈRE AOP CLASSIC EN PETERSELIE	17
SALADE VAN GEROOSTERDE GROENTEN EN LE GRUYÈRE AOP CLASSIC, BALSAMICO VINAIGRETTE	19
SALADE VAN KOMKOMMER, WATERMELOEN EN NECTARINE MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC	21





ROMIG SOEPJE MET DOPERWTJES, MUNT EN EEN SPIESJE MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min

Kooktijd: 15 min

Gemakkelijk

- 1 el olijfolie
- 1 ui, in dunne plakjes
- 1 middelgrote wortel, in plakjes
- 1 prei, schoongemaakt, in rondjes
- 350 g verse doperwten, gedopt of diepgevroren
- 5 blaadjes kropsla

- 1 kruidentuiltje (tijm, laurier en peterselie aan elkaar gebonden)
- 1 l groente- of kipbouillon
- zout, peper

Afwerking:

- 70 g Le Gruyère AOP Classic, in blokjes
- verse muntblaadjes, in reepjes

1. Fruit de ui in hete olijfolie tot de ui transparant is. Voeg vervolgens de wortel, prei, erwtjes en slabladeren toe. Voeg het kruidentuiltje en de bouillon toe. Dek af en breng aan de kook. Draai het vuur met de helft terug en gaar gedurende 15 minuten.
2. Verwijder het kruidentuiltje. Mix de soep tot een romige consistentie.
3. Rijg blokjes Le Gruyère AOP op spiesjes. Verdeel de soep over kommen. Werk af met munt en de Gruyère AOP-spiesjes.

Heerlijk met croutons of sneetjes boerenbrood. Deze soep kan warm, lauw of koud geserveerd worden.

Slimme tip: gebruik voor dit recept nooit blikerwten!

Ontdooi nooit eerst doperwten uit de diepvries. Voeg ze onmiddellijk uit de diepvries aan de pan toe, zo behoud je de meeste smaak en "bite".





“MARGRIET”-BROOD MET GEROOSTERDE GROENTEN EN LE GRUYÈRE AOP CLASSIC

Voor 4 personen

Vorbereiding: 20 min

Kooktijd: 18 min

Gemakkelijk

- ½ bosje groene asperges, houtig einde verwijderd
- ½ groene, ½ rode en ½ gele paprika, ontpit, in reepjes
- 1 rode ui, in plakjes
- ½ courgette, in plakken
- 2 el olijfolie
- 1 “margriet”-brood, horizontaal in 2 gesneden
- 1 el balsamicoazijn
- 4 plakken Le Gruyère AOP Classic
- blaadjes eikenbladsla
- zout, peper

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng in een kom de asperges, de paprika's, de ui en de courgette. Voeg de olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper. Rooster gedurende 18 minuten in de oven. Zet apart.
2. Bestrijk met behulp van een bakkerskwast de binnenkant van het brood met balsamicoazijn. Verdeel hierover de geroosterde groenten. Bedek met de plakken Le Gruyère AOP. Eindig met de slablaadjes.
3. Sluit het brood.

Varietietip: vervang het “margriet”-brood door een kroonbrood, plat rond brood of meergranenbroodjes.





SALADE VAN ORZO MET LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP, ARTISJOKHARTEN EN SHERRYAZIJN

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min

Kooktijd: 4 min

Gemakkelijk

Sherryvinaigrette:

- 2 el sherryazijn
- 2 el olijfolie
- 1 teentje knoflook, gehakt
- 250 g orzo (Griekse pasta)
- 1 courgette, in schuine schijven

- 250 g gegrilde artisjokharten, kant-en-klaar
- zout, peper

Afwerking:

- 50 g Le Gruyère d'Alpage AOP, in brokken
- takjes rucola

1. Sherryvinaigrette: meng in een kom de sherryazijn met een snufje zout. Voeg de olijfolie en het knoflook toe. Zet apart. Bereid de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat uitlekken. Zet apart.
2. Verwarm een grill voor. Gril de courgette gedurende 2 minuten aan elke kant. Meng de pasta in een kom samen met de courgette en de artisjokharten. Voeg zout en peper toe.
3. Verdeel de salade over de borden. Lepel er wat sherryvinaigrette over. Garneer met brokjes Le Gruyère AOP en rucola.

Zo doe je het: breek de Gruyère AOP met de hand.





HARTIGE TAART MET TWEE SOORTEN TOMAAT EN LE GRUYÈRE AOP RÉSERVE

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min

Kooktijd: 20 min

Gemakkelijk

- 1 rol kruimeldeeg, kant-en-klaar of huisgemaakt
- 100 g Le Gruyère AOP Réserve, geraspt + in sliertjes
- 2 el paneermeel
- 3 romatomen, in plakken
- 2 trossen cherrytomen (kerstomaatjes met het steeltje)
- enkele takjes tijm
- olijfolie
- zout, peper

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Verdeel het deeg met het bakpapier over een taartvorm. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Bestrooi de bodem met de geraspte Gruyère AOP en het paneermeel. Schik hierover de plakken tomaat in een cirkel. Verdeel daarna de trostomaatjes.
2. Garneer met takjes tijm. Bestrooi met zout en peper. Besprenkel met enkele druppels olijfolie. Bak 20 à 25 minuten in de oven.
3. Laat afkoelen op een taartrooster. Garneer met sliertjes Le Gruyère AOP.

Heerlijk met veldsla en enkele druppels balsamicoazijn.





AARDAPPELSALADE MET VERSE KRUIDEN, SPERZIEBONEN, GEKOOKTE EIEREN EN LE GRUYÈRE AOP CLASSIC

Voor 4 à 8 personen

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 15 min

Gemakkelijk

Dijonmosterdvinaigrette:

- 1 el Dijonmosterd
- 2 el wittewijnazijn
- 3 el olijfolie
- 3 sjalotjes, fijngesneden
- 1 el van elk: peterselie, bieslook, dille, fijngesneden

• 250 g sperziebonen

• 4 eieren

• 600 g kleine kookvasten aardappelen zoals krieltjes, gewassen en geborsteld

• 70 g Le Gruyère AOP Classic

• zout, peper

Afwerking:

• 2 el platte peterselie, fijngesneden

1. Dijonmosterdvinaigrette: meng in een kom de mosterd en de azijn. Breng op smaak met zout en peper. Voeg vervolgens al roerend de olijfolie toe. Voeg de sjalotjes, de peterselie, het bieslook en de dille toe. Zet koel.
2. Stoom de boontjes. Zet apart. Kook de eieren in kokend water gedurende 10 minuten. Spoel ze onder koud water. Verwijder de eierschalen. Zet apart. Kook de ongeschilde aardappelen in gezouten water of stoom ze. Snijd de aardappelen in vieren. Meng in een kom de aardappelen terwijl ze warm zijn en de sperziebonen met de mosterdvinaigrette. Zet apart.
3. Verdeel de aardappelen en de boontjes over de borden. Voeg de in tweeën gesneden eieren toe. Rasp de Gruyère AOP met een grove rasp. Bestrooi met de Gruyère AOP en met peterselie.

Slimme tip: warme aardappelen nemen de vinaigrette beter op en ontwikkelen meer smaak.





CAKE MET SPEKJES, LE GRUYÈRE AOP CLASSIC EN PETERSELIE

Voor 8 tot 12 personen

Vorbereiding: 20 min

Rijsttijd: 10 min

Kooktijd: 30 min

Gemakkelijk

-
- | | |
|---------------------|---|
| • 150 g spekblokjes | • 200 g bakmeel + 1 el voor de vorm |
| • 15 g verse gist | • 150 g Le Gruyère AOP Classic, geraspt |
| • 1 dl lauw water | • ½ bosje platte peterselie, gehakt |
| • 4 eieren | • 1 tl boter |
| • 1,5 dl olijfolie | • zout, peper |
| • 2 el mosterd | |
-

1. Bak de spekjes in een anti-aanbakpan. Laat uitlekken op keukenpapier. Zet apart.
2. Verwarm de oven voor tot 210 °C. Meng in een beker het gist met het lauw water. Zet 10 minuten apart. Klop de eieren op zoals voor een omelet. Voeg al kloppend de olijfolie, de mosterd, zout en peper toe. Zet apart. Meng het meel met het gistmengsel. Voeg er daarna het eimengsel aan toe. Meng goed. Eindig met de spekjes, de Gruyère AOP en de peterselie.
3. Beboter en bebloem een cakevorm. Vul met het deeg. Bak ongeveer 30 minuten in de oven. Laat de cake afkoelen op een taartrooster.

Heerlijk met een soep of een slaatje.

Tip: de cake is gaar wanneer het mespunt er droog uitkomt als je met een mes in de cake prikt.





SALADE VAN GEROOSTERDE GROENTEN EN LE GRUYÈRE AOP CLASSIC, BALSAMICO VINAIGRETTE

Voor 4 personen

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 18 min

Gemakkelijk

Balsamico vinaigrette:

- 3 el balsamicoazijn
- 3 el olijfolie
- 1 bosje groene asperges, schoongemaakt, in 3 gesneden
- 1 rode paprika + 1 gele paprika, van zaadjes ontdaan, in reepjes gesneden

- 2 rode uien, in vieren
- 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
- 2 el olijfolie
- 1 handje rucola
- zout, peper

Afwerking:

- 100 g Le Gruyère AOP Classic, in staafjes

1. Verwarm de oven voor tot 200 ° C. Balsamico vinaigrette: meng in een kleine kom de balsamicoazijn, zout en peper. Voeg vervolgens de olijfolie toe. Zet apart. Meng in een kom de asperges, de rode en de gele paprika, de rode uien en het knoflook met de olie totdat alle groenten bedekt zijn. Breng op smaak met zout en peper. Stort de groenten in een enkele laag op een bakplaat. Rooster gedurende ongeveer 18 minuten. Laat afkoelen.
2. Verdeel de groenten en rucola in een schaal. Lepel er balsamico vinaigrette over.
3. Werk af met staafjes Le Gruyère AOP.





SALADE VAN KOMKOMMER, WATERMELOEN EN NECTARINE MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min

Gemakkelijk

Vinaigrette van wittewijnazijn:

- 3 el wittewijnazijn
- 3 el olijfolie
- 2 nectarines, in blokjes
- 1 rode ui, in dunne plakjes
- 1 kleine komkommer, in plakjes
- 1 baby romaine sla (little gem sla), in reepjes
- 200 g couscous, bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking
- 1 handvol cherrytomates (kerstomaten), in 4 gesneden
- 125 g Le Gruyère AOP Classic
- ½ watermeloen, in blokjes
- zout, peper

1. Vinaigrette van wittewijnazijn: meng in een kom de wittewijnazijn met zout en peper. Voeg daarna al roerend de olie toe.
2. Giet wat van de vinaigrette op de bodem van glazen inmaakpotten. Schik daarna de groenten en fruit in lagen, te beginnen met de couscous, de cherrytomaten, de nectarine, de watermeloen, de rode ui en de komkommer. Eindig met sliertjes sla.
3. Breek de Gruyère AOP in brokken met de hand. Verdeel over de salades. Sluit de potten.

Slimme tip: gebruik glazen inmaakpotten.

Salade in laagjes in een glazen inmaakpot oogt mooi en fris, en is ook gemakkelijk mee te nemen.

Variatietips: laat je inspireren door het rijke aanbod zomervruchten en vervang watermeloen of voeg er cantaloupe (cavaillon) meloen, perziken, vijgen, aan toe.



LE GRUYÈRE AOP

De typische smaak van de Gruyère AOP wordt overal ter wereld geapprecieerd door de kenners. Deze beroemde harde kaas wordt al eeuwenlang volgens een traditioneel recept gemaakt in de buurt van het stadje Gruyères, in de landelijke kaasmakerijen van Frans-Zwitserland. De beschermde herkomstbenaming (AOP) staat ervoor garant dat de verkochte kaas een Gruyère AOP is, gemaakt volgens de kwaliteitsnormen van het lastenboek.

De Gruyère AOP voelt zich op elke kaasschotel thuis. Maar u kunt hem ook verorberen na een maaltijd of als tussendoortje, bij een knapperig sneetje brood. En hij wordt gebruikt bij de bereiding van heerlijke gerechten. Zo vormt de Gruyère AOP de basis van de traditionele Zwitserse fondue (Moitié-Moitié).

AROMA'S VAN DE ZWITSERSE GRUYÈRE AOP



Le Gruyère AOP Classic:

tussen 6 en 9 maanden gerijpt. De zachte en aromatische Gruyère AOP Classic zal zelfs de meest veeleisende smaakpapillen verleiden. Hij combineert een typische en evenwichtige smaak met een heerlijke en zachte body.



Réserve

Le Gruyère AOP Réserve:

minstens 10 maanden gerijpt. De Gruyère AOP Réserve heeft een pittige en fruitige smaak. Hij is lichtgeel en meer gezouten dan de Gruyère AOP Classic. Zijn textuur is stevig en licht kruimelig, en de smaak blijft hangen in de mond.



Alpage

Le Gruyère d'Alpage AOP:

de Gruyère d'Alpage AOP wordt tijdens de zomer vervaardigd op de hoogtes van de Alpen en de Jura. Zijn ongeëvenaard aroma dankt hij aan de vele grassoorten en planten die op de bergen groeien. Hij wordt gemaakt volgens hetzelfde traditionele recept, dat van generatie op generatie wordt doorgegeven.



De echte smaak sinds 1115.

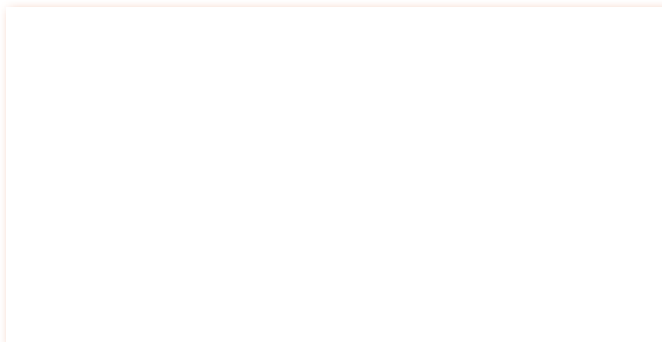
De echte smaak sinds 1115.



ONTDEK MEER RECEPTEN OP ONZE SITE

www.kaasuitzwitserland.be

UW SPECIALIST



Trakteer uzelf op **KAAS UIT ZWITSERLAND**
en verzamel alle 5 receptenboekjes



