

S W I T Z E R L A N D

A still life composition on a dark, textured wooden surface. In the center-left, a clear glass bottle with a cork stopper lies horizontally, filled with a golden-yellow liquid. To its right, a shallow wooden bowl is filled with a mixture of dried green herbs, small brown seeds, and star-shaped anise. Scattered around these items are individual star anise, dried herb leaves, and small brown fragments. On the far left, the head of a light-colored brush is visible. On the right side, a large, round, light-brown wheel of cheese is partially shown. In the bottom left corner, there is a small red and white logo for 'SCHWIEZ SUISSE' featuring a stylized mountain and a cross.



www.kaasuitzwitserland.be



VOORWOORD

Nu de dagen weer korter worden kunnen we gaan genieten van typisch winterse taferelen, behaaglijke avonden bij de haard en natuurlijk de feestperiode.

Dit najaar zet Kaas uit Zwitserland de Appenzeller® in het zonnetje. De Appenzeller® ontleent zijn naam aan het Appenzeller-land in het noordoosten van Zwitserland, waar hij al meer dan zeven eeuwen lang met zorg en liefde geproduceerd wordt. Deze heerlijk pittige kaas rijpt minimaal drie maanden en wordt tijdens het rijpingsproces behandeld met de onvergeliijkbare Kräutersulz, een kruidenmengsel waarvan alleen experts het geheim kennen.

Als de aromatische Appenzeller® ergens om bekend staat, dan is het om zijn veelzijdigheid. Appenzeller® kan uit het vuistje worden gegeten, maar ook worden gebruikt bij de bereiding van uiteenlopende verrassende gerechten. Wat denk je van kalfsmedaillon gevuld met champignons en Appenzeller® Krachtig-pittig? Of van een overheerlijke varkensrollade gevuld met champignons, zongedroogde tomaten en Appenzeller® Extra-pittig? Maar ook aan een eenvoudig spiesje met rauwe ham en gegrilde artisjokharten, balletjes van Appenzeller® Krachtig-pittig of zandkoekjes met Appenzeller® Krachtig-Pittig om je vingers bij af te likken.

Stuk voor stuk fantastische gerechten om de winter nóg wat gezelliger te maken!

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 Mangelare

INHOUD

BORRELSPIESJES MET APPENZELLER® ZACHT EN AROMATISCH	7
ZANDKOEKJES MET APPENZELLER® KRACHTIG-PITTIG EN ROZEMARIJN	9
BALLETJES VAN APPENZELLER® KRACHTIG-PITTIG	11
CUPCAKES MET APPENZELLER® ZACHT EN AROMATISCH, ZONGEDROOGDE TOMATEN EN BASILICUMCREME	13
MOSTERDSOEP MET APPENZELLER® ZACHT EN AROMATISCH, EN GEROOKTE ZALM	15
VELOUTÉ VAN GEROOSTERDE POMPOEN, MINISPIESJES VAN APPENZELLER® EXTRA-PITTIG	17
VARKENSGEBRAAD GEVULD MET ZONGEDROOGDE TOMATEN, CHAMPIGNONS EN APPENZELLER® EXTRA-PITTIG	19
KALFSMEDAILLONS GEVULD MET CHAMPIGNONS EN APPENZELLER® KRACHTIG-PITTIG	21

**Het best bewaarde geheim van Zwitserland:
het mysterieuze kruidenmengsel**

De unieke smaak van Appenzeller® is vooral te danken aan het mengsel van bergkruiden en specerijen (of Sulz) waarmee de meester-affineurs hem al eeuwenlang bestrijken. De bereiding van dit mengsel is dan ook een goed bewaard geheim!



BORRELSPIESJES MET APPENZELLER® ZACHT EN AROMATISCH

Voor 4 personen
Vorbereiding: 5 min
Gemakkelijk

- 80 g Appenzeller® Zacht en aromatisch, in blokjes van 1 cm
- 4 plakken rauwe ham, in reepjes
- 4 gegrilde artisjokharten, in 2
- 1 rode paprika, gegrild, in blokjes
- 8 kapperappeltjes

1. Vul kleine schaaltes met de blokjes Appenzeller®, de rauwe ham, de artisjokharten, de blokjes paprika en de kapperappeltjes.
2. Plaats bamboeprikkertjes in een glas.
3. Elke tafelgenoot maakt zijn/haar eigen spiesje door afwisselend blokjes kaas, rauwe ham, artisjok, rode paprika en kapperappeltjes aan de spiesjes te rijgen.





ZANDKOEKJES MET APPENZELLER® KRACHTIG-PITTIG EN ROZEMARIJN

Voor ongeveer 24 koekjes

Vorbereitung: 15 min

Rusttijd: 30 min

Kooktijd: 15 min

Gemakkelijk

-
- | | |
|---|------------------------------------|
| • 250 g bloem | • 1 tl rozemarijn, fijngenhakt |
| • 1 mespunt chilipoeder | • 160 g boter, op kamertemperatuur |
| • 200 g Appenzeller® Krachtig-pittig, geraspt | • zout, peper |
-

1. Meng in een kom de bloem, het zout, de peper, het chilipoeder, de Appenzeller® en de rozemarijn. Voeg de boter toe. Meng alle ingrediënten goed tot een soepele bal. Rol de bal in keukenfolie en zet 30 minuten koel.
2. Verwarm de oven voor tot 175 °C. Rol tussen 2 vellen bakpapier het deeg uit tot een schijf van 5 mm dik. Steek met een uitsteekvormpje schijfjes uit van ongeveer 4 cm doorsnee. Verdeel de koekjes over een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Bak gedurende 15 à 20 minuten in de oven.





BALLETJES VAN APPENZELLER® KRACHTIG-PITTIG

Voor 12 balletjes

Vorbereiding: 20 min

Kooktijd: 2 min

Gemiddeld

- 4 eiwitten
- 200 g Appenzeller® Krachtig-pittig, geraspt
- 4 el platte peterselie, fijngenhakt en goed gedroogd
- ¼ el piripiri/pilipili in vlokken
- 100 g paneermeel
- 1 dl olijfolie
- zout, versgemalen peper

1. Klop de eiwitten stijf. Zet apart. Meng de Appenzeller® met de peterselie en de piripiri/pilipili. Voeg zout en peper toe. Zet apart. Schep met een spatel de eiwitten door het kaasmengsel. Vorm balletjes met een eetlepel. Rol de kaasballetjes door het paneermeel. Zet apart.
2. Verwarm de olie in een diepe pan. Frituur de balletjes ongeveer 2 minuten.
3. Verdeel de balletjes over de borden.



CUPCAKES MET APPENZELLER® ZACHT EN AROMATISCH, ZONGEDROOGDE TOMATEN EN BASILICUMCREME

Voor 12 minicupcakes

Voorbereiding: 15 min

Kooktijd: 20 min

Gemakkelijk

- 125 g gezouten boter, op kamertemperatuur
- 2 eieren, licht losgeklopt
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 el melk, lauw
- 1 handje zongedroogde tomaten, gehakt
- 100 g Appenzeller® Zacht en aromatisch, geraspt

- 1 el zonnebloemzaadjes, gemalen

Basilicumcrème:

- 175 g verse roomkaas (natuur)
- 2 el basilicum, fijngesnipperd
- 1 el olijfolie

Afwerking:

- takjes bieslook

1. Verwarm de oven voor tot 170 °C. Verwerk in de keukenmachine de boter en de eieren tot een glad beslag. Voeg beetje bij beetje, terwijl de keukenmachine draait, het zelfrijzend bakmeel toe. Voeg daarna de melk toe. Eindig met de zongedroogde tomaten, de Appenzeller®, het zonnebloemzaad en de peper. Laat de keukenmachine nog even draaien tot de ingrediënten goed vermengd zijn.
2. Verdeel het beslag over kleine met cupcakepapier beklede cupcakevormpjes. Bak ongeveer 20 minuten in de oven. Laat afkoelen op een taartrooster.
3. Basilicumcrème: meng in een kom de verse kaas met het basilicum, de olijfolie, zout en peper. Vul een spuitzak en verdeel het kaasmengsel in een swirl over de cupcakes. Garneer met takjes bieslook.





MOSTERDSOEP MET APPENZELLER® ZACHT EN AROMATISCH, EN GEROOKTE ZALM

Voor 4 personen

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 5 min

Gemakkelijk

-
- | | |
|---|--|
| • 2 el boter | • zout, peper |
| • 2 el maïszetmeel/maïzena | Afwerking: |
| • 2 el grove mosterd | • 90 g gerookte zalm, in blokjes |
| • 1 dl melk | • 2 lente-uitjes/bosuitjes, fijngesneden |
| • 5 dl kippenbouillon | |
| • 200 g Appenzeller® Zacht en aromatisch, geraspt | |
-

1. Smelt de boter in een steelpan. Voeg het maïszetmeel/maïzena toe en roer goed. Voeg de mosterd toe en roer goed. Voeg al roerend de melk toe. Laat dit mengsel gedurende 2 minuten indikken. Zet apart.
2. Breng de bouillon aan de kook. Smelt hierin beetje bij beetje de kaas. Giet de bouillon over het mosterdmengsel. Verwarm kort en zet het vuur uit. Blijf roeren tot de soep licht gebonden is. Breng verder op smaak met peper. En eventueel wat zout.
3. Verdeel de soep over de borden of glaasjes. Garneer met blokjes zalm en fijngesneden uitjes.

Tip: wees zuinig met zout – de kaas en de gerookte zalm zijn reeds gezouten.



VELOUTÉ VAN GEROOSTERDE POMPOEN, MINISPIESJES VAN APPENZELLER® EXTRA-PITTIG

Voor 4 personen
Vorbereitung: 10 min
Kooktijd: 23 min
Gemakkelijk

- 1 Hokkaido-pompoen (ongeveer 1,2 kg)
- 1 el olijfolie
- ½ tl chilipoeder
- 1,5 l groentebouillon
- zout, peper

Afwerking:

- Appenzeller® Extra-pittig, in dunne reepjes
- blaadjes platte peterselie

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Verwijder het kapje van de pompoen. Snij de pompoen in vieren. Verwijder de zaadjes. Snij een gedeelte van een kwartje pompoen in heel dunne reepjes. Zet de reepjes apart. Meng in een kom de resterende pompoenkwartjes met olijfolie, chilipoeder en zout. Rooster ze 15 minuten in de oven. Zet apart. Laat daarna de chips van de pompoenreepjes gedurende 5 minuten in de oven drogen.
2. Pureer de pompoenkwartjes samen met de groentebouillon. Giet de soep in de pot. Breng aan de kook en laat 5 minuten pruttelen op middelhoog vuur. Breng zo nodig verder op smaak.
3. Rijg de reepjes Appenzeller® met de pompoenchips op houten stokjes. Verdeel de soep over kommen of diepe borden. Bestrooi met peterselie. Serveer er een minispiesje bij.

Variatietip: serveer bij feestelijke gelegenheden de soep in een uitgeholde pompoen. Stoom een Hokkaido-pompoen gedurende 2 minuten. Snij het kapje eraf, verwijder de zaadjes en het vruchtvlees. Serveer de soep in de uitgeholde pompoen. Gebruik het vruchtvlees in een bijgerecht.

Slimme tip: hokkaido-pompoen kan met de schil bereid en gegeten worden.



VARKENSGEBRAAD GEVULD MET ZONGEDROOGDE TOMATEN, CHAMPIGNONS EN APPENZELLER® EXTRA-PITTIG

Voor 4 personen

Vorbereiding: 20 min

Kooktijd: 24 min

Rusttijd: 10 min

Gemakkelijk

- 600 g varkensfilet
- 4 + 4 à 6 plakken ontbijtspek
- 4 plakken Appenzeller® Extra-pittig
- 150 g champignons, fijngenhakt
- 50 g zongedroogde tomaten, fijngenhakt
- 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
- 1 tl tijm
- 1 + 1 el olijfolie
- zout, peper

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Leg het vlees op het aanrecht en maak overlangs een inkeping. Leg het vlees open. Snij het vlees links en rechts in. Herhaal dit totdat er een rechthoekige lap vlees ontstaat. Bedek het vlees met 4 plakken spek en vervolgens met de plakken kaas. Zet apart.
2. Meng in een kom de champignons, de zongedroogde tomaat, het knoflook, de tijm, zout en peper. Zet apart. Verdeel deze champignons/tomatenmengeling over het vlees. Rol het vlees op. Bekleed het vlees met de resterende plakken ontbijtspek en bind dicht met keukengaren. Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een bakpan. Bak het vlees goudbruin aan alle kanten, dit duurt ongeveer 4 minuten.
3. Giet het kooknat in een ovenschaal. Plaats de vleesrol in de schaal. Bestrijk het vlees met de resterende olijfolie. Bak 20 minuten in de oven. Overgiet regelmatig met het kooknat. Rol daarna het vlees in aluminiumfolie en zet 10 minuten apart.

Heerlijk met witloof, een salade van notensla, gesauteerde aardappels...



KALFSMEDAILLONS GEVULD MET CHAMPIGNONS EN APPENZELLER® KRACHTIG-PITTIG

Voor 4 personen
Vorbereitung: 15 min
Kooktijd: 9 min
Gemakkelijk

- 1 + 1 el olijfolie
 - 150 g Parijse champignons, in dunne plakjes
 - 500 g kalfsmedaillons (4 stuks van 1 tot 1,5 cm dik)
 - 1 plakje schouderham, in 4
 - 4 plakken Appenzeller® Krachtig-pittig
 - 1 el gemengde tuinkruiden (platte peterselie, tijm, basilicum)
 - zout, peper
- Afwerking:
- notensla/rucola

1. Verwarm 1 el olijfolie in een bakpan met dikke bodem. Sauteer de champignons 3 minuten. Bestrooi met zout en peper. Zet apart.
2. Snij de medaillons overlangs in. Vul deze met de ham, de Appenzeller®, de champignons en de tuinkruiden. Verwarm de resterende olijfolie in een bakpan met dikke bodem. Bak de medaillons 3 à 4 minuten aan elke kant.
3. Verdeel de medaillons over de borden. Lepel er wat kooknat over. Garneer met blaadjes notensla/rucola.

Serveer met een gegrilde tomaat, tomatensaus, gestoomde aardappels of puree.

Handig om te weten: vervang de medaillons door een ribstuk of een varkens- of kalfslapje.



APPENZELLER®

De pittigste kaas van Zwitserland

MET PITTIGE KRUIDEN EN KWALITATIEVE MELK

Tussen de Bodensee en het Säntis-massief strekt zich een glooiend heuvellandschap uit begroeid met het allerbeste gras. Gras van uitzonderlijke kwaliteit die de rauwe melk van deze regio unieke eigenschappen geeft, en waaraan de Appenzeller® kaas zijn speciale smaak dankt. Deze pittige Zwitserse kaas, al meer dan 700 jaar de favoriet van vele generaties, verdient dus zeker een plaatsje op de kaasplank!

EEUWENOUD VAKMANSCHAP

Natuurlijk moet de natuur ook een handje geholpen worden om een echte unieke kaas te produceren. Ook expertise en vakmanschap zijn dus erg belangrijk in dit proces. In het strikt afgebakende en beschermde productiegebied, de kantons Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden en in bepaalde delen van de kantons St. Gallen en Thurgau, wordt de traditie naarstig in leven gehouden. Het 700 jaar oude recept is heilig. En zo ook de zogenaamde 'Kräutersulz', een kruidenmengsel waarvan de samenstelling nog steeds een streng bewaard geheim is. Al deze ingrediënten samen vormen het recept van deze grootse kaassoort.



Mild-Würzig
Zacht en aromatisch
Rijping : 3 maanden



Kräftig-Würzig
Krachtig-pittig
Rijping : 4 tot 6 maanden



Extra-Würzig
Extra-pittig
Rijping : min 6 maanden



Edel-Würzig
Verfijnd-pittig
Rijping : 9 maanden

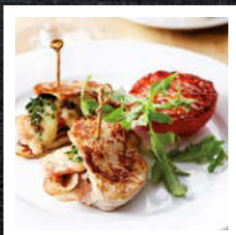
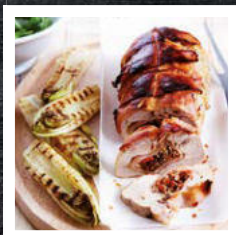
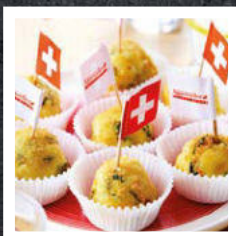
Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

www.appenzeller.ch

Appenzeller®

S W I T Z E R L A N D

De pittigste kaas van Zwitserland



ONTDEK MEER RECEPTEN OP ONZE SITE

www.kaasuitzwitserland.be | www.kaasuitzwitserland.nl

UW SPECIALIST



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



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.be





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>