



TÊTE DE MOINE



FROMAGE DE BELLELAY

Proef de lente met
TÊTE DE MOINE AOP



Zwitsers. Natuurlijk.



Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.be



VOORWOORD

De oorsprong van de Tête de Moine AOP is met mysteriën omhuld. In de 12^{de} eeuw, zo gaat de legende, verdwaalde de abt van Moutier-Grandval tijdens de jacht. Op een mooie plek in het woud beloofde hij plechtig een abdij te stichten indien hij de weg terugvond. Dit gebeurde, en zo is de Abdij van Bellelay gesticht in 1136. De kaas die door de monniken van de Abdij werd gemaakt, had zulk een reputatie opgebouwd dat hij als ruilmiddel werd gebruikt voor de jaarlijkse belasting. Sinds het einde van de 18^{de} eeuw staat de kaas bekend als “Tête de Moine” (monnikshoofd), waarschijnlijk omdat de manier waarop de kaas werd afgeschraapt doet denken aan een monnikenkapsel met tonsuur. Is het is ook mogelijk dat de naam verwijst naar de hoeveelheid in de Abdij opgeslagen kaas per monnikshoofd.

De halfharde, donkergele Tête de Moine AOP wordt bereid uit zuivere rauwe volle melk. Met een kaaskruller, ook wel de Girolle® genoemd, wordt de Tête de Moine AOP in sierlijke roosjes geschaafd.

Niet alleen is de Tête de Moine AOP de ster op de kaasplank, maar hij is ook uiterst geschikt voor een heel aantal overheerlijke gerechten. Op een hartige taart, bijvoorbeeld met prei en gerookt spek, of als bekroning op een verrassende caesarsalade. Maar ook geraspt met lamsribstuk in kruidenkorst komt de unieke smaak van de Tête de Moine AOP uitstekend tot zijn recht.

Proef het voorjaar met de verrukkelijke Tête de Moine AOP!

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

FINANCIERS MET GEDROOGDE VIJGEN EN TÊTE DE MOINE AOP	7
VIJGEN GEVULD MET GEROOKTE EENDENBORSTFILET EN TÊTE DE MOINE AOP	9
TAARTJES MET KERSTOMATJES EN ROOSJES TÊTE DE MOINE AOP	11
PERENCHUTNEY MET KRUIDKOEK EN TÊTE DE MOINE AOP	13
EIEREN MET SPEK IN CUPCAKE-STYLE EN ROOSJES TÊTE DE MOINE AOP	15
CAESARSALADE MET ROOSJES TÊTE DE MOINE AOP	17
HARTIGE TAART MET PREI, GEROOKT SPEK EN TÊTE DE MOINE AOP	19
LAMSRI BSTUK IN KRUIDENKORST EN TÊTE DE MOINE AOP	21





FINANCIERS MET GEDROOGDE VIJGEN EN TÊTE DE MOINE AOP

Voor 12 cakejes

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 15 min

Gemakkelijk

-
- | | |
|---|-----------------------------------|
| • 50 g amandelpoeder | • 5 eiwitten |
| • 100 g bloem | • 6 gedroogde vijgen, in kwartjes |
| • 1 tl van elk: tijm en rozemarijn, fijngenhakt | • peper |
| • 180 g gezouten boter, in blokjes | Afwerking: |
| • 1 tl vloeibare honing | • roosjes Tête de Moine AOP |
-

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Smelt de boter. Zet apart. Meng in een kom het amandelpoeder, de bloem, de tijm en de rozemarijn. Voeg peper toe. Voeg de boter en de honing toe. Klop de eiwitten stijf. Schep ze voorzichtig door het mengsel.
2. Vul minimuffinvormpjes tot $\frac{3}{4}$. Plaats de vijgen op het deeg. Gaar gedurende 20 minuten in de oven totdat de cakejes licht goudbruin kleuren.
3. Laat afkoelen op een taartrooster. Garneer met roosjes Tête de Moine AOP.





VIJGEN GEVULD MET GEROOKTE EENDENBORSTFILET EN TÊTE DE MOINE AOP

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min

Gemakkelijk

-
- 4 verse vijgen
 - 2 gedroogde vijgen, fijngehakt
 - 6 plakken gerookte eendenborstfilet, fijngehakt
 - 4 roosjes Tête de Moine AOP
 - zout, peper
-

1. Snij de kapjes van de vijgen. Zet apart. Leeg de vijgen met behulp van een klein lepeltje. Hak het vruchtvlees fijn. Meng in een kom het vruchtvlees van de verse vijgen, de gedroogde vijgen en het eendenvlees. Voeg zout en peper toe.
2. Vul de gelege vijgen. Garneer met roosjes Tête de Moine AOP.
3. Plaats de kapjes op de vijgen.





TAARTJES MET KERSTOMAAJTJES EN ROOSJES TÊTE DE MOINE AOP

Voor 4 taartjes

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 15 min

Gemakkelijk

- 150 g kerstomaatjes (met steeltjes)
- 1 scheutje pikante olie
- 1 rol bladerdeeg, kant-en-klaar
- 1 tl boter
- 2 el pesto, zelfgemaakt of kant-en-klaar

- zout, peper

Afwerking:

- 4 roosjes Tête de Moine AOP
- blaadjes basilicum

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Haal in een kom de tomaten door de pikante olie, zout en peper. Sauteer de tomaten ongeveer 3 minuten in een verhitte bakpan. Laat uitlekken. Zet apart.
2. Snij 4 vierkanten van ongeveer 10 cm uit het bladerdeeg. Plaats de vierkantjes deeg in met boter ingevette vierkante taartvormpjes. Prik met een vork gaatjes in de taartbodems. Verdeel eerst de pesto en vervolgens de tomaten over de taartbodems. Bak 12 minuten in de oven.
3. Haal de taartjes uit de vormen. Garneer met de roosjes Tête de Moine AOP en blaadjes basilicum.

Serveer met een salade van rucola en een balsamicovinaigrette.



PERENCHUTNEY MET KRUIDKOEK EN TÊTE DE MOINE AOP

Voor 4 personen

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 2 min

Gemakkelijk

Perenchutney:

- 2 peren, geschild, in partjes
- 1 tl gember, geraspt
- geraspte schil + sap van 1/2 citroen
- 2 el rietsuiker
- 1 mespunt nootmuskaat
- 1 mespunt gemalen kruidnagels
- 1 mespunt cayennepeper
- 4 dunne plakken kruidkoek
- 8 roosjes Tête de Moine AOP

1. Perenchutney: verwarm de peren, de gember, de geraspte schil en het sap van de citroen, de rietsuiker, de nootmuskaat, de kruidnagel en de cayennepeper in een steelpan.
2. Laat gedurende 2 minuten garen.
3. Verdeel de plakken kruidkoek over de borden. Garneer met perenchutney en roosjes Tête de Moine AOP.



EIEREN MET SPEK IN CUPCAKE-STYLE EN ROOSJES TÊTE DE MOINE AOP

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min

Kooktijd: 20 min

Gemakkelijk

- 4 eieren
- 1 sjalot, fijngenhakt
- 1 el bieslook, fijngesneden
- 4 plakjes ontbijtspek

- zout, peper

Afwerking:

- roosjes Tête de Moine AOP

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng de eieren, de sjalot en het bieslook in een kom. Voeg zout en peper toe.
2. Bekleed de cupcakevormpjes met dunne plakjes ontbijtspek. Vul tot de helft met het eiermengsel. Bak ongeveer 20 minuten in de oven.
3. Haal het “cupcake” ei uit de vorm. Garneer met roosjes Tête de Moine AOP. Lauwwarm serveren.





CAESARSALADE MET ROOSJES TÊTE DE MOINE AOP

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min

Kooktijd: 4 min

Gemakkelijk

Caesarsaus:

- 2 eierdooiers
- ½ tl dijonmosterd
- 4 el olijfolie
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 6 à 8 ansjovissen in olijfolie, fijngeprakt
- 1 tl Worcestershiresaus
- 1 el rodewijnazijn

- 1 Romeinse sla (bindsla), in sliertjes
- een handje platte peterselie, gehakt
- 300 g kipfilet, geroosterd of gegrild, in blokjes
- 12 anchovisjes in olijfolie
- zout, peper

Afwerking:

- 20 roosjes Tête de Moine AOP

Croutons:

- 2 el olijfolie
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 handje in blokjes gesneden oud brood

1. Caesarsaus: meng in een kom de eierdooiers en de mosterd. Voeg langzaam de olijfolie toe. Voeg de geplette ansjovis en het knoflook toe. Voeg dan de Worcestershire toe en roer goed. Eindig met de rodewijnazijn. Breng op smaak met zout en peper. Roer goed en zet koel.
2. Croutons: meng in een kom de olijfolie en het knoflookpoeder. Meng de blokjes brood met het olijfoliemengsel. Bak al roerend goudbruin in een hete bakpan. Zet apart.
3. Meng in een slakom de Romeinse sla (bindsla) en de platte peterselie met de caesarsaus. Verdeel de salade, de kip en de anchovis over de borden. Werk af met de croutons en de roosjes Tête de Moine AOP.





HARTIGE TAART MET PREI, GEROOKT SPEK EN TÊTE DE MOINE AOP

Voor 4 personen

Vorbereiding: 20 min

Kooktijd: 26 min

Gemakkelijk

-
- | | |
|---|----------------------------------|
| • 1 el olijfolie | • 2 el paneermeel |
| • 1 ui, in partjes | • 2 eieren |
| • 2 preien, overlangs doorgesneden | • 1 dl melk |
| • 6 dunne plakken gerookt spek | • 1 snufje nootmuskaat |
| • 1 rol kruimeldeeg, kant-en-klaar | • 1 teentje knoflook, fijngehakt |
| • 100 g Tête de Moine AOP, geraspt + enkele roosjes | • zout, peper |
-

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Fruit de ui in de hete olie. Zet apart. Stoom de prei 6 minuten. Zet apart. Bak het spek goudbruin in de bakpan. Zet apart. Rol het deeg uit en verdeel het met het bakpapier over de taartvorm. Prik met een vork gaatjes in de taartbodem. Bestrooi de taartbodem met geraspte Tête de Moine AOP en vervolgens met paneermeel.
2. Klop de eieren licht los en meng met de melk. Voeg zout, peper, nootmuskaat en knoflook toe. Giet over de taartbodem. Bedek met de uien, de prei en de plakken spek. Gaar 20 minuten in de oven.
3. Laat afkoelen op een taartrooster. Garneer met roosjes Tête de Moine AOP.

Heerlijk met een veldsla met balsamicoazijn.



LAMSTRIBSTUK IN KRUIDENKORST EN TÊTE DE MOINE AOP

Voor 4 personen

Voorbereiding: 15 min

Kooktijd: 18 min

Rusttijd : 10 min

Gemakkelijk

Korst:

- 175 g Tête de Moine AOP, geraspt
- 3 el paneermeel
- 3 lente-uien, fijnggehakt
- 1 el verse tijm, fijnggehakt
- 1 el verse rozemarijn, fijnggehakt
- 1 teentje knoflook, fijnggehakt
- 1 + 1 + 1 el olijfolie
- 1 eiwit
- 600 g lamsribstuk
- zout, peper

1. Verwarm de oven voor tot 175 °C.

Meng in een kom de Tête de Moine AOP, het paneermeel, de lente-ui, de tijm, de rozemarijn, het knoflook, 1 el olijfolie en het eiwit. Voeg zout en peper toe. Zet apart.

2. Bestrijk het vlees met 1 el olijfolie. Bestrijk het vlees met het mengsel van kruiden en kaas. Plaats het vlees in een met de resterende olijfolie ingevette ovenbestendige schaal. Gaar gedurende 14 à 16 minuten onder een vel aluminiumfolie. Neem de aluminiumfolie van de schaal en gaar gedurende 4 minuten verder. Rol het vlees in aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.

3. Snij het vlees tussen de ribben. Verdeel de plakken over de borden.

Heerlijk met een rösti en gemengde groenten (peultjes, sperziebonen, groene asperges, jonge krielaardappels en miniraapjes).

Variatietip: vervang het lamsribstuk voor een varkensribstuk.

TÊTE DE MOINE AOP

Een roosje kaas rechtstreeks van het weiland

DE ENIGE KAAS DIE WORDT GESCHAAFD

De kaas dankt zijn originaliteit onder meer aan de unieke snijwijze. De kaas wordt niet in plakjes gesneden maar lichtjes geschaafd met een Girolle® waardoor er fijne kaasroosjes ontstaan. En ook de plaats van herkomst is opmerkelijk: een abdij, en dan meer bepaald de Abdis van Bellelay. Oorspronkelijk werd de kaas dan ook genoemd naar deze abdis, maar tijdens de Franse Revolutie krijgt de kaas de naam Tête de Moine door de gelijkenis met het monnikenkapsel met tonsuur.

EEN PLANK VAN SPARHOUT VOOR EEN SUBTIEL AROMA

Een uniek kenmerk van de kaas is dat zijn aroma nog beter tot zijn recht komt na rijping op een plank van sparhout. Een originele rijpingsmethode die de kaas in combinatie met de aromatische kruidenvelden in de Jura een niet te evenaren aroma geeft. De niet-aangesneden kaas kan ook heel lang bewaard worden onder een stolp.



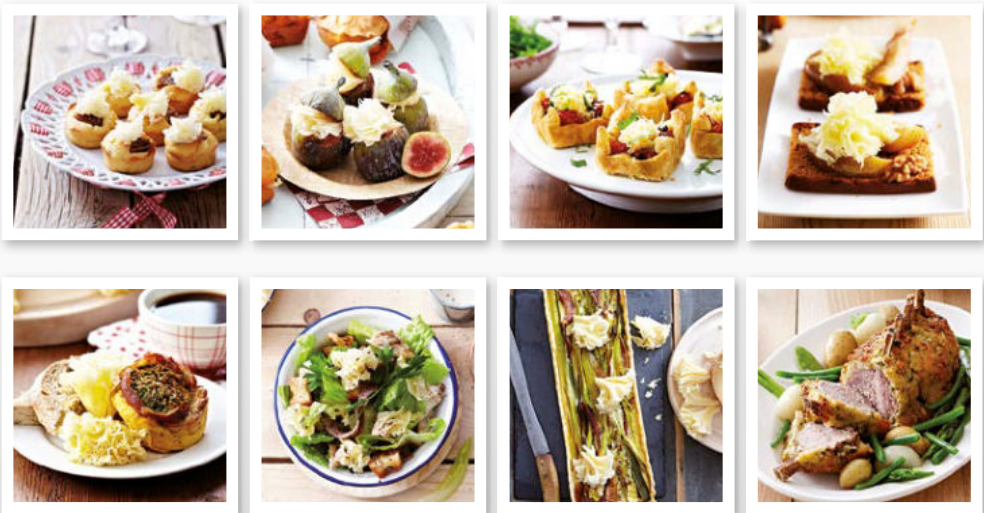

TÊTE DE MOINE 
FROMAGE DE BELLELAY

<http://www.tetedemoine.ch>



TÊTE DE MOINE

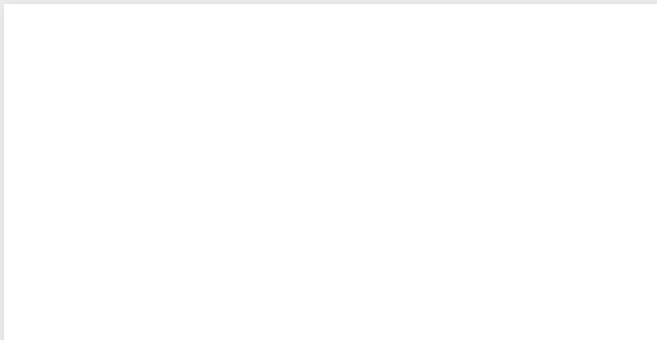
FROMAGE DE BELLELAY



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



