

KAAS UIT ZWITSERLAND

HEERLIJKE
RECEPTEN
VOOR BIJ TV



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.be





VOORWOORD

De tuindeuren kunnen weer open en de winterjassen mogen in de kast. De zomer is in aantocht, en met een beetje geluk gaan we weer genieten van warme middagen en lange zwoele avonden. Bij de zomer denk je ook aan sport: de Tour de France, Wimbledon, enzovoort. Dit seizoen kunnen we bovendien uitzien naar het EK Voetbal, het EK Atletiek en uiteraard de Olympische Spelen in Brazilië. Er is niets gezelliger dan samen met je gezin of met vrienden rond de buis zitten en genieten van een spannende wedstrijd.

Bij zo'n gelegenheid horen natuurlijk lekkere borrelhapjes. Heerlijke snacks uit het vuistje, een verfrissend biertje erbij en genieten maar!

Kaas uit Zwitserland komt deze zomer met een aantal smakelijke varianten op bestaande borrelhapjes. Wat te denken van handzame minihamburgers met Raclette du Valais AOP, lekkere kleine hotdogs uit het vuistje met Gruyère AOP Classic en koolsla of hartige taartjes met Appenzeller®.

In dit boek vind je een aantal verrassende en praktische gerechtjes om van elke gezellige borrel een culinair feest te maken!

Het team van Switzerland Cheese Marketing Benelux

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

Auteur : Marie-Claire Quittelier

Fotograaf : Tom Swalens

Food stylist : Debby De Mangelaere



INHOUD

APPENZELLER® -TAARTJES	7
QUESADILLAS MET EMMENTALER AOP CLASSIC EN GEGRILDE GROENTEN	9
« COUTURE » HOTDOGS MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC	11
PIZZA MET AARDAPPEL, ROZEMARIJN EN RACLETTE DU VALAIS AOP	13
TOSTI'S MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC	15
CHILI CON CARNE MET EMMENTALER AOP CLASSIC	17
MINI GEHAKTBALLETJES MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC	19
VEGETARISCHE BURGERS MET QUINOA EN RACLETTE DU VALAIS AOP	21
HAMBURGERS MET APPENZELLER®	21
HOTDOGBROODJES EN MINI-BURGERBROODJES	22
WITTE KOOLSALADE	23
HUISGEMAAKTE PICKLES	23



APPENZELLER®-TAARTJES

Voor 4 taartjes of 8 mini-taartjes (5 cm)

Vorbereiding : 15 min

Kooktijd : 15 min

Gemakkelijk

-
- | | |
|---|-------------------------------|
| • 1 el olijfolie | • 1 el bloem |
| • 2 uien, in partjes | • 100 g Appenzeller®, geraspt |
| • 1 teentje knoflook, fijngenhakt | • 1 ei, losgeklopt |
| • 200 g kruimeldeeg, kant-en-klaar of huisgemaakt | • 1 dl melk |
| • 1 el boter | • 1 mespunt nootmuskaat |
| | • zout, peper |
-

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Verwarm de olijfolie in een bakpan. Fruit de ui met het knoflook. Rol het deeg uit met behulp van een deegroller. Steek met een uitsteekvorm (doorsnee 14 cm) vier schijven uit het deeg.
2. Beboter en bebloem 4 taartvormpjes met een doorsnee van 10 cm. Plaats de schijven deeg in de vormpjes. Prik met een vork gaatjes in de taartbodems. Verdeel de ui en de Appenzeller® over de taartbodems.
3. Meng in een kom het ei, de melk, de nootmuskaat, zout en peper. Vul de taartjes met dit mengsel. Bak 15 à 20 minuten in de oven.

Heerlijk met een gemengde salade.



QUESADILLA'S MET EMMENTALER AOP CLASSIC EN GEGRILDE GROENTEN

Voor 4 personen
Vorbereiding : 15 min
Kooktijd : 18 min
Gemakkelijk

Gegrilde groenten:

- ½ gele paprika, van zaden ontdaan, in reepjes
- ½ rode paprika, van zaden ontdaan, in reepjes
- ½ bussel groene asperges, het harde gedeelte verwijderd, in 2

Quesadilla's:

- 8 tortilla's
- 250 g Emmentaler AOP Classic, geraspt
- 1 lente-ui, gesnipperd
- ½ rode ui, gehakt
- 8 plakken gekookte ham, zonder de vetrand
- zout, peper

1. Gegrilde groenten: meng in een kom de groenten met de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Schik de groenten in één laag op de oven. Rooster ze 15 à 18 minuten in een tot 180 °C voorverwarmde oven. Hou warm.
2. Quesadilla's: plaats 4 tortilla's op het werkblad. Meng de Emmentaler AOP met de lente-ui en de rode ui. Bestrooi de tortilla's royaal met het kaasmengsel tot een halve cm van de rand. Verdeel hierover de plakken ham en de gegrilde groenten. Sluit af met de rest van de tortilla's. Bak de quesadilla 2 minuten aan de ene kant en 1 minuut aan de andere in een pan met antiaanbaklaag.
3. Snijd de quesadilla's in 4 stukken. Verdeel ze over de borden.

Heerlijk met een slaatje van kerstomaten, rode ui, koriander en piri-piri (pili-pili in vlokken).

Slimme tip: Houd de tortilla's warm in aluminiumfolie of in een tot 160 °C voorverwarmde oven.

+ «COUTURE» HOTDOGS MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC

Voor 12 hotdogs
 Voorbereiding : 10 min
 Kooktijd : 8 min
 Gemakkelijk

-
- | | |
|---|---|
| • 1 el olijfolie | • 6-8 plakjes Gruyère AOP Classic, in reepjes |
| • 12 mini chipolataworstjes | • witte koolsalade (recept op p.23) |
| • 12 mini hotdogbroodjes (recept op p.22) | • rucola |
| • 1 el Engelse mosterd | |
-

1. Verwarm de grill voor. Bak de worstjes in olijfolie in een pan of grill.
2. Open de broodjes en besmeer beide kanten met mosterd. Garneer elke kant met Gruyère AOP reepjes. Leg de broodjes onder de grill. Wacht tot de kaas gesmolten is en garneer het brood met een worstje, koolsalade en rucolablaadjes.
3. Sluit de broodjes.



PIZZA MET AARDAPPEL, ROZEMARIJN EN RACLETTE DU VALAIS AOP

Voor 4 personen
 Voorbereiding : 15 min
 Kooktijd : 8 min
 Gemakkelijk

-
- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 rol pizzadeeg, kant-en-klaar of huisgemaakt • 1 el pikante olie • ½ tl rozemarijn, fijngehakt • 3 à 4 kruimige aardappels (zoals Bintje, ...), gestoomd, in plakjes | <ul style="list-style-type: none"> • 3 plakken Raclette du Valais AOP, in 3 |
| Afwerking : | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 handje rucola | |
-

1. Verwarm de oven voor tot 230 °C. Maak van het pizzadeeg een ovale plak.
2. Gebruik een kwastje om het pizzadeeg met de pikante olie te bestrijken.
Bestrooi het deeg met rozemarijn. Schik er de aardappels op in een cirkel.
Bak 7 minuten in de oven.
3. Plaats de plakken Raclette du Valais AOP op de pizza. Zet nog 1 minuut in de hete oven. Garneer met rucola. Snij stukken in de lengte.

Heerlijk met gevarieerd assortiment vleeswaren.

+ TOSTI'S MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC

Voor 4 personen
 Voorbereiding : 15 min
 Kooktijd : 7 min
 Gemakkelijk

- 75 g boter
- 8 sneetjes toastbrood, korstjes verwijderd
- 4 plakken Gruyère AOP Classic, in reepjes
- 4 plakken gekookte ham, ter grootte van de sneetjes brood

Afwerking :

- huisgemaakte pickles (recept op p.23)

1. Verwarm de grill van de oven of het tosti-apparaat voor. Verwarm de boter op laag vuur in een steelpannetje en schep regelmatig het witte schuim van de boter. Bestrijk met behulp van een bakkerskwast beide kanten van de sneetjes brood met boter.
2. Maak de tosti's: leg een snee brood op het werkblad, bestrooi met enkele reepjes Gruyère AOP, leg hierop een plak ham, vervolgens een plak kaas en eindig met een snee brood.
3. Druk de tosti's licht aan. Leg ze gedurende ongeveer 7 minuten onder de grill of gedurende 4 minuten in het tosti-apparaat totdat ze goudbruin zijn. Snij de tosti's in tweeën of vieren. Zet ze vast met houten spiesjes. Serveer er huisgemaakte pickles bij.



+ CHILI CON CARNE MET EMMENTALER AOP CLASSIC

Voor 4 personen of 16 mini-porties

Vorbereiding : 20 min

Kooktijd : 37 min

Gemakkelijk

- | | |
|---|--|
| • 1 + 1 el olijfolie | of kerstomaten op sap |
| • 350 g rundergehakt | • 1 blik (400 g) rode kidneybonen, gespoeld en uitgelekt |
| • 2 uien, in partjes | • 1 stukje bittere chocolade |
| • 3 stronken selderij, in schuine stukken | • zout, peper |
| • 150 g wortel, in schuine stukken | Afwerking : |
| • 3 teentjes knoflook, fijngehakt | • 1 rode ui, fijngehakt |
| • 1 tl gemalen komijnzaad | • 50 g Emmentaler AOP Classic |
| • ½ tl chilipoeder | • 120 g roeryoghurt |
| • 4 el oregano | • 1 bosje koriander, fijngehakt |
| • 2,5 cl pils bier | |
| • 1 blik (400 g) gepelde tomaten | |

1. Verwarm 1 el olijfolie in een braadpan met dikke bodem. Braad het gehakt 4 minuten aan. Zet apart. Fruit 3 minuten de ui, de selderij, de wortel en het knoflook in de resterende olijfolie. Voeg de komijn, het chilipoeder en de oregano toe. Voeg het gehakt toe. Breng op smaak met zout en peper.
2. Voeg het bier en de tomaat (met het vocht) toe. Sluit af en laat 15 minuten op middelhoog vuur sudderen. Voeg de kidneybonen, zout en peper toe. Laat nog 15 minuten sudderen. Voeg tegen het eind het stukje chocolade toe. Roer goed.
3. Verdeel de chili over diepe borden of kleine kommen. Werk af met rode ui, geraspte Emmentaler AOP, yoghurt en koriander.

Lekker met warme tortilla's.

Voor een vegetarische versie vervang je het vlees door witte bonen en linzen of door quorngehakt.

+ MINI GEHAKTBALLETJES MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC

Voor de 16 mini-balletjes

Vorbereiding : 20 min

Kooktijd : 7 min

Gemakkelijk

-
- | | |
|--|--|
| • 1 sneetje brood, in stukken | • 5 el Gruyère AOP Classic, geraspt |
| • 1 dl melk | • 1 ui, gehakt |
| • 450 g half om half gehakt (varkens- en rundergehakt) | • 1 ei |
| • 50 g pancetta of ontbijtspek, fijngenhakt | • 1 el olijfolie |
| • 1 tl oregano | • zout, peper |
| • 1/2 tl karwijzaad, geplet | Afwerking : |
| • 3 el peterselie, fijngenhakt | • blaadjes van baby romaine (little gem) sla |
-

- Week het brood in melk en knijp het lichtjes uit. Meng het brood met het gehakt in een kom. Voeg de pancetta, de oregano, het karweizaad, de peterselie, de Gruyère AOP, de ui en het ei toe. Breng op smaak met zout en peper. Kneed tot een homogeen mengsel ontstaat. Vorm kleine balletjes van 2 tot 3 cm in diameter. Hou apart.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan. Bruin de gehaktballetjes aan alle kanten. Braad ze gedurende 7 à 10 minuten.
- Schik de balletjes op blaadjes van baby romaine.

Heerlijk met ketchup of een kant-en-klare salsa.





VEGETARISCHE BURGERS MET QUINOA EN RACLETTE DU VALAIS AOP

Voor 4 personen - Voorbereiding : 20 min - Rusttijd : 1 uur - Kooktijd : 12 min - Gemakkelijk

- | | | |
|---|--|---|
| • 200 g quinoa | • ½ tl gemalen komijnzaad | • 4 plakken Raclette du Valais AOP, in 3 gesneden |
| • 1 el + 1 el olijfolie | • 1 tl gemalen korianderzaad | • 4 mini-burgerbroodjes (recept p.22) |
| • 1 sjalot, fijnggehakt | • ½ tl paprikapoeder | • 4 blaadjes sla (kropsla, eikenbladsla, ...) |
| • 1 stengel bleekselderij, fijnggehakt | • 2 el zonnebloemzaadjes of courgettezaadjes | • komkommer, in rondjes |
| • 3 wortels (ongeveer 90 g), grof geraspt | • 3 el chiazaad | • zout, peper |
| • 1 teentje knoflook, fijnggehakt | • 2 el ketchup | |
| | • 1 ei, losgeklopt | |

1. Bereid de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking (15 minuten) zonder zout toe te voegen. Laat uitlekken. Zet apart. Fruit de sjalot, de bleekselderij en de wortel gedurende 3 minuten in 1 el olijfolie. Voeg het knoflook, het komijnzaad, de koriander en het paprikapoeder toe. Bestrooi met zout en peper. Zet apart.
2. Verwerk de helft van de quinoa en de zonnebloemzaadjes in de keukenmachine. Giet dit mengsel over in een kom en voeg de groenten, het chiazaad en de resterende quinoa en het ei toe. Bestrooi met zout en peper. Roer goed. Zet koel gedurende 1 uur. Vorm koekjes met behulp van een eetlepel. Bak ze gedurende 4 minuten aan elke kant in de olijfolie. Garneer de bovenkant van de burgers met de Raclette du Valais AOP. Sluit de bakpan af en gaar verder totdat de kaas gesmolten is.
3. Snij de sesambroodjes door. Besmeer ze met ketchup. Garneer met blaadjes sla. Plaats hierop de vegetarische burger met de kaas. Eindig met de rode ui en de komkommer. Sluit af.

Tip : Gebruik kant-en-klare vegetarische burgers om tijd te winnen.

HAMBURGERS MET APPENZELLER®

Voor 4 personen - Voorbereiding : 10 min - Kooktijd : 9 min - Gemakkelijk

- | | | |
|---|-------------------------|----------------------------------|
| • 600 g gehakt (runder, kip, half om half, ...) | • 1 rode ui, in rondjes | • 4 burgerbroodjes (recept p.22) |
| • 4 plakjes Appenzeller® | • slablaadjes | |
| | • 2 el ketchup | |

1. Vorm burgers met het gehakt die dezelfde grootte hebben als de broodjes. Braad ze 4 minuten aan elke kant in een steelpan en leg een plakje Appenzeller® er op. Laat de hamburger bedekt nog één minuut verder garen totdat de kaas smelt. Hou apart.
2. Snij de broodjes door. Bestrijk ze met ketchup. Leg de hamburger met gesmolten Appenzeller® op het broodje.
3. Vul de broodjes met ajuni en enkele blaadjes sla. Sluit de broodjes.

HOTDOGBROODJES EN MINI-BURGERBROODJES

(Recepten hotdogs «Couture» p.11 - Hamburgers p. 21)



Voor 12 broodjes of 24 mini-broodjes - Voorbereiding : 20 min
Rusttijd : 1 uur - Kooktijd : 15 min - Gemakkelijk

- | | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
| • 2,5 dl melk | • 12 g gedroogde gist | • 1 el bloem |
| • 1 dl water | • 1 tl zout | • Voor de sesambroodjes : |
| • 50 g boter | • 2 el suiker | 1 tl sesamzaadjes |
| • 400 g tarwebloem +
100 g speltbloem | • 1 ei | |
| | • 1 dl water | |

1. Verwarm de melk en het water (zonder te koken) met de boter totdat deze gesmolten is. Hou apart.
2. Meng in de kom van een keukenmachine de twee soorten bloem, de gist, het zout en de suiker. Voeg het melkmengsel en het ei toe. Kneed gedurende ongeveer 6 minuten. Dek de kom af met een vochtige doek. Laat gedurende 1 uur rusten op kamertemperatuur.
3. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Maak balletjes van ongeveer 40 à 50 g. Geef de hot-dog broodjes een ovale vorm.
Plaats ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de bolletjes met behulp van een bakkerskwast met water. Bak gedurende ongeveer 15 minuten in de oven. Laat afkoelen.

Variant : Bestrooi de broodjes met sesamzaad.

WITTE KOOLSALADE

(Recept hotdogs «Couture» p.11)



Voorbereiding : 15 min - Rusttijd : 12 uur - Gemakkelijk

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|----------------|
| • 2 cl appelazijn | • 400 g witte kool, in dunne reepjes | • zwarte peper |
| • 10 g zeezout | | |
| • 1 el olijfolie of andere olie | • 1 tl karweizaad | |

1. Meng de appelazijn met zeezout, peper en olie.
2. Meng in een kom de kool met de dressing.
3. Voeg het karweizaad toe. Roer alles goed door elkaar. Zet gedurende 12 uur koel.



HUISGEMAAKTE PICKLES

(Recept voor Tosti's op p.15)

Voor 1 pot - Voorbereiding : 10 min - Kooktijd : 2 min - Rusttijd : 4 uur - Gemakkelijk

- | | | |
|---------------------------------|--|-----------------|
| • 1 komkommer, in dunne plakjes | • 1 el van elk: korianderzaad, mosterdzaadjes, Jamaica of pimentpeperkorrels | • 100 g suiker |
| • 1 tl zeezout | | • 3 kruidnagels |
| • 2,5 dl water | • 2,5 dl rijstazijn | • 1 laurierblad |

1. Strooi het zout op de komkommers. Laat gedurende 15 minuten uitlekken. Spoel de komkommers en laat uitlekken. Leg vervolgens de plakjes komkommer in een weckpot.
2. Breng in een steelpan het water en de azijn aan de kook met de suiker, het korianderzaad en het mosterdzaad, de peperkorrels, de kruidnagel en het laurierblaadje. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Giet over de komkommer. Sluit de weckpot af. Zet minstens 4 uur apart.

LE GRUYÈRE AOP

Een heerlijk eeuwenoud recept uit Gruyères

De Gruyère AOP is wereldwijd waarschijnlijk de allerbekendste kaassoort.

Maar de naam Gruyère AOP wordt niet zomaar gegeven. De kaas moet namelijk afkomstig zijn uit de groene valleien rond de stad Gruyères in het hart van het kanton Fribourg. Het oorspronkelijke recept uit 1115 wordt nog steeds gevolgd en zorgt voor die unieke, fijne en pittige smaak.

EMMENTALER AOP

Een puur stukje Zwitserse natuur

Deze wereldbekende Zwitserse gatenkaas wordt maar al te vaak nagemaakt. Maar wie kan hen dat kwalijk nemen? De kaas is dan ook overheerlijk. De bakermat van de Emmentaler AOP is de idyllische Emmevallei met haar prachtige laag gelegen weiden waar koeien naar hartenlust kunnen grazen. De ideale omgeving voor het produceren van de 1.000 liter rauwe melk die nodig is voor een wiel van 100 kilo. Dankzij dit rijkelijk gebruik van melk kan geen enkele imitatie de echte Emmentaler AOP evenaren.

APPENZELLER®

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 is al meer dan 700 jaar de favoriet van vele generaties, verdient dus zeker een plaatsje op de kaasplank!

RACLETTE DU VALAIS AOP

Zwitserse erfgoed

Volgens de legende is de Raclette du Valais ontstaan op een koude dag in 1574. Léon, een inwoner van de Walliser Alpen, warmde die dag zijn stukje kaas op het vuur op om het wat warmer te krijgen. En zo ontstond de Raclette! Maar het is pas 300 jaar later dat het woord raclette gebruikt wordt. Dit gezegd hebbende wachten de kaasliefhebbers niet tot in 1874 om van deze lekkere kaas te smullen en al snel daarna wordt de kaas tot over de Zwitserse landgrenzen gesmaakt.



De echte smaak sinds 1115.

www.gruyere.com



De originele sinds 1291

www.emmentaler.ch

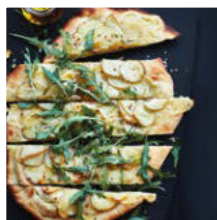
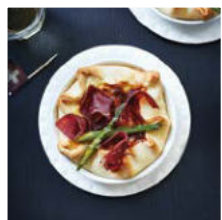


De pittigste kaas van Zwitserland.

www.appenzeller.ch



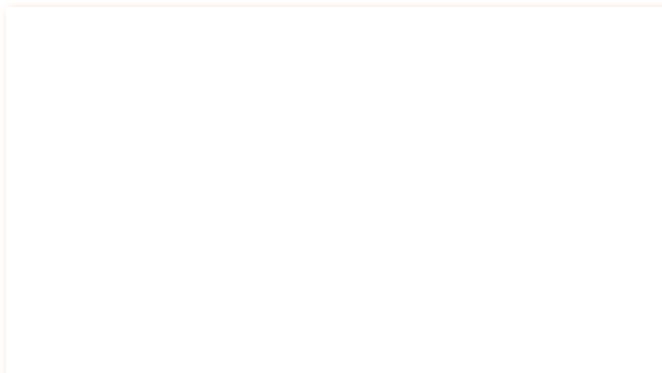
www.raclette-du-valais.ch



ONTDEK MEER RECEPTEN OP ONZE SITE

www.kaasuitzwitserland.be

UW SPECIALIST



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



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.be



