



Genieten van kaas: de basis

Gouden regels voor de lekkerste kaasplank

Een stukje kaas smaakt altijd. En zeker als het wordt voorgeschoteld op een rijkelijk gevulde kaasplank! Maar waar moet je beginnen om zo'n verrukkelijke kaasplank samen te stellen? En hoe kies je wat goed bij elkaar past?

Om het je gemakkelijk te maken, vind je in dit artikel de beste combinaties voor de lekkerste kaasplank.

Je SPAR-winkelier staat natuurlijk steeds voor je klaar om je te helpen de perfecte schotel samen te stellen.

4 basisregels voor de perfecte kaasplank:

1. Kies **minimaal 5 verschillende kaassoorten**. Let erop dat de kazen variëren van qua structuur, smaak en kleur (zie hieronder): voor elk wat wils!
2. Presenteer kazen op **een houten plank** en gebruik per kaasfamilie een ander soort mes.
3. Haal de kaas één tot twee uur voor het serveren **uit de koelkast**. Dan heb je de ideale verbruikstemperatuur. Kazen komen het best tot hun recht bij 18°C. Serveer je hem te koud, dan gaat de smaak verloren!
4. Varieer in vorm: **snijd de kazen op verschillende manieren aan** om ze smakelijk te presenteren



Hoeveel kaas heb je nodig?

Kazen gekozen? Perfect! Maar hoe veel gram voorzie je nu van elke kaas? Dat hangt ervan af hoe je de kaasplank serveert: als maaltijd (met of zonder bijgerechten) of als dessert?

Dit is een goede vuistregel om **de ideale hoeveelheid** kaas te berekenen:

- Kaasschotel als hoofdmaaltijd: 200g kaas per persoon
- Kaasschotel met bijgerechten: 25g kaas per broodje.
- Kaasschotel als dessert: 100g per persoon.



Voorbeelden van lekkere kaasplank-combinaties

Een **feestelijke kaasschotel** zou er zo uit kunnen zien:

- 3 zachte kazen: verse geitenkaas, camembert, (kruiden-)brie
- 3 harde kazen: een belegen kaas, een kruidenkaas en een vaste schapenkaas
- 1 speciale kaas, zoals een blauwschimmel

Onze favoriet: deze [100% Belgische kaasschotel met karakter](#).



Kaasschotel: wat erbij serveren?

Kaas serveer je met brood, fruit, noten... En wat nog, eigenlijk?

Steel de show met [homemade broodstengels](#) of [versgebakken borrelbrood](#). Dat past er prima bij. Maar ook een mueslibrood of een verse dadel-amandelbroodrol van bij je SPAR valt steeds in de smaak en is toch eens wat anders.

Daarnaast serveer je bij kaas vaak noten en (gedroogd) fruit: druiven, rozijnen, maar ook vijg of peer. Ingemaakte augurken of zilveruitjes zorgen voor de zure toets. En voor de afwerking: al dan niet homemade chutney (zoals [witloofchutney](#) of [uienchutney](#)) en [verrukkelijke vijgenconfituur](#).



Wist je dat...

- Je kaas best pas koopt op de dag dat je ze serveert? Bewaar ze op kamertemperatuur en leg ze een uurtje van tevoren open. Toch eerder kopen? Bewaar ze dan in de kelder of de groentelade van je koelkast.
- Vocht is de grootste vijand van kaas. Stop daarom een stukje brood in de verpakking. Dat zorgt ervoor dat alle vocht wordt opgeslorpt. Vergeet wel niet om het brood om de twee dagen te vervangen.

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste kaasplank die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
