



Hoofdgerechten

Belgische kaasschotel met karakter

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Kazen

250 gram Herve l'Exquis (zacht)
250 gram Chimay classique
250 gram Damse Mokke
250 gram Vlaskaas
8 broodstengels
2 bossen druiven

Voor de chutney

3 peren (geschild, in blokjes)
1/2 citroen (geperst)
2 eetlepels witte wijnazijn
1 steranijs
25 gram rozijnen
1 eetlepel bruine suiker
1 kaneelstokje

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de chutney in een pannetje en laat op een zacht vuur een half uur stoven.

Serveer de kazen op een mooie plank en geef er de chutney, broodstengels en druiven bij.

Voorzie ongeveer 250 g kaas per persoon als het een hoofdschotel is. Als nagerecht of voorgerecht mag je de porties halveren.

Kaastip: We serveren onze kazen te koud! En dat is nefast voor de smaak. Koop je kazen het best 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.

