



Alle smaken Klaver Kaas zijn heerlijke kazen, die overal voor gebruikt kunnen worden. Lekker op brood, uit het vuistje, bij een omelet, door de salade, over de pasta, op een pizza, als kaasfondue, in quiches, op pannenkoeken, over de soep..... Kortom zeer gemakkelijk te verwerken in recepten en onmisbaar op iedere kaasplank.

Probeer onze diverse smaken Klaver Kaas ook eens uit met uw eigen recepten en wees verrast door de heerlijke smaak.

De speciale kruidenmelanges blijven natuurlijk het geheim van onze familie. Niet geheim is het gebruik van vegetarisch stremsel. Klaver Kaas is dus ook geschikt voor vegetariërs.

Heeft u receptsuggesties voor onze kazen, dan lezen we die graag. Stuur ons een e-mailtje: info@klaver-kaas.info



Klaver Kaas De gekruide smaakmaker





INLEIDING

- pag.3 Klaver Kaas; de gekruide smaakmaker uit beroemde kaasregio
- pag.4 Geen gewone kaas, maar een smaakmaker
- pag.5 Lekker in vele gerechten
- pag.6 Klaver Kaas Fenegriek
- pag.7 Luxe salade
- pag.8 Klaver Kaas Kruidnagel
- pag.9 Bitterballen
- pag.10 Klaver Kaas Rucola
- pag.11 Quiche
- pag.12 Klaver Kaas West Friese Kruiden
- pag.13 Gegratineerde mosselen met 2 soorten kaas
- pag.14 Klaver Kaas Sambal
- pag.15 Pittige bier fondue
- pag.16 Klaver Kaas Wasabi
- pag.17 Japanse salade
- pag.18 Klaver Kaas Gember
- pag.19 Gevulde Varkenshaasjes
- pag.20 Klaver Kaas Geit
- pag.21 Hartige muffins
- pag.22 Klaver Kaas Geit Brandnetel fondue
- pag.23 Kaaskoekjes

KLAVER KAAS; DE GEKRUIDE SMAAKMAKER UIT DE BEROEMDE KAASREGIO

Kaas uit Noord-Holland. Dan denken we al snel aan Alkmaar en de helaas te vaak industrieel vervaardigde Edammer. Terwijl de Westfriezen een naam hebben hoog te houden met karaktervolle kazen. De streek staat van oudsher bekend om haar uitstekende kazen. De rijke kleigrond zorgt voor mals gras en kwaliteitsmelk, die wordt verwerkt tot romige, toegankelijke kazen: dé heerlijk romige, ambachtelijke kazen van onze familie Klaver!





KAAS

Geit

GEEN GEWONE KAAS, MAAR EEN SMAAKSENSATIE

Wij beschikken zelf over de aanvoer van verse koe- en geitenmelk vanuit eigen veestapel. Dagelijks verwerken we de melk tot een uiteenlopend gamma aan ambachtelijke Noord-Hollandse Kaasspecialiteiten van het zuiverste zuivel.

Aan iedere Klaver Kaas voegen wij een eigentijdse kruidenmelange toe. Experimenteren met nieuwe en spannende smaken blijft een uitdaging. Klaver Kaas zorgt dan ook voor verrassende smaaksensaties!

Diervriendelijk: vegetarisch stremsel

De speciale kruidenmelanges blijven natuurlijk het geheim van onze familie. Niet geheim is het gebruik van vegetarisch stremsel. Klaver Kaas is dus ook geschikt voor vegetariërs.

IDEALE SMAAKMAKER IN GERECHTEN

Kaas in al zijn soorten is een steeds populairder ingrediënt van de maaltijd; denk niet alleen aan de boterham met kaas bij het ontbijt en de lunch, maar ook aan kaas tussen de maaltijden door en vergeet het strooien van kaas over gerechten niet!

Alle smaken Klaver Kaas zijn heerlijke kazen, die overal voor gebruikt kunnen worden. Lekker op brood, uit het vuistje, bij een omelet, door de salade, over de pasta, pizza, als kaasfondue, in quiches, op pannenkoeken, over de soep. Kortom zeer gemakkelijk te verwerken in recepten en onmisbaar op iedere kaasplank.

In deze folder vindt u een aantal heerlijke recepten waarbij de verschillende smaken Klaver Kaas voor een heerlijke smaakbeleving zorgen. Verras uzelf en uw familie en vrienden. Eet smakelijk!

Uw Klaver Kaasmakers



Klaver
Kaas
Noord-Hollandse
KAAS

KLAVER KAAS FENEGRIEK

Fenegriek komt uit Zuid-Europa en Azië. Het betekent letterlijk Grieks hooi, omdat het oorspronkelijk alleen in voer van vee werd gebruikt. In India is het een geliefde groente en als kruid geeft het voedsel meer smaak. De blaadjes worden in restaurants veelvuldig gebruikt om gerechten te garneren, maar zijn ook erg lekker in curry. De zaden zijn net kleine stukjes walnoot en smaken daar ook naar. Wij verwerken deze zaden in onze Klaver Kaas, waardoor deze een nootachtige smaak krijgt.

LUXE SALADE

Ingrediënten voor 8 personen

Diverse soorten sla, zoals little gem, batavia, romana en frisée
40 stuks walnoten
200 gr. bleekselderij (stengels)
100 gr. croutons van brood (blokjes brood kort bakken in olijfolie)
200 gr. knolselderij (in reepjes gesneden)
800 gr. Klaver Kaas Fenegriek (dun gesneden)

Voor de dressing

1dl. olijfolie
2 dl. walnotenolie
1dl. sherryazijn
2 sjalotjes, fijn gesneden
1tl. mosterd met selderijzout

Maak de borden op met de mooiste + grootste bladen van de diverse soorten sla. Begin met twee mooie bladen van de Romana, knapperig en pittig van smaak. Leg deze neer op het uur '10 over 11'. Leg de little gem (fris van smaak) er losjes tussen. De batavia komt in het midden van het bord. Wist u dat dit de voorloper van de ijsbergsla is? Werk van buiten naar binnen met de slabladen van groot naar klein. Leg de Frisée, de decoratieve slasoort, op de Batavia. Strooi de reepjes knolselderij er over heen. Leg de bleekselderij schuin linksboven hiervan. Leg schuin rechtsonder van de knolselderij de broodcroutons en walnoten neer. Rol de plakjes Klaver Kaas Fenegriek op en steek ze tussen de salade. Besprenkel het geheel ten slotte met de dressing.





KLAVER KAAS KRUIDNAGEL

Kruidnagels zijn de nog gesloten bloemknoppen van de kruidnagelboom, *Caryophyllus aromaticus*. Deze groeit ondermeer op Zanzibar en in Madagaskar en Sri Lanka. Voor de teelt van kruidnagel worden de bloemknoppen met de hand geplukt, vóórdat de knoppen uitkomen. De knoppen worden op grasmatten of betonvloeren uitgespreid en enkele dagen in de buitenlucht te drogen gelegd. Hierna zijn ze donkerbruin met iets lichterbruine kopjes en heten: kruidnagel.

Kruidnagel heeft meteen de karakteristieke sterke, zoete en doordringende geur en smaak. Het wordt volop in de keuken gebruikt, in speculaas en stoofgerechten bijvoorbeeld. Traditioneel wordt het meegekookt met wild en vaak is het ook een onderdeel van het kerriemengsel.

De melange van kruidnagel, koriander en komijn dragen zorg voor het uitzonderlijke karakter van deze lekker pittige nagelkaas. Proef het zelf! Deze smaak is ideaal voor diverse kaas(borre!)hapjes.

BITTERBALLEN

Ingrediënten voor 12 kaasbitterballen

175 gr. Klaver Kaas Kruidnagel	
50 gr. margarine	60 gr. bloem
3 dl. bouillon	zout, peper, gemalen foelie
2 bakjes met paneermeel	eiwit

Maak een roux van de boter en bloem. Laat afkoelen. Snijd de Klaver Kaas in kleine blokjes. Breng vervolgens de bouillon aan de kook. Schenk de helft van de bouillon op de koude roux en roer goed met de garde. Voeg de overige bouillon toe en roer tot een glad geheel en breng het aan de kook. Breng op smaak met zout, peper en de foelie. Roer de blokjes Klaver Kaas er doorheen. Kook het geheel 1 minuut goed door. Laat de ragout afkoelen op een bord en zet 1 dag koud weg.

Rol ballen van de kaasragout. Rol ze vervolgens door paneermeel 1, eiwit, paneermeel 2. Verwarm de frituurpan tot 180°C. Schroei de buitenkant van de bitterballen in een paar seconden dicht en haal ze uit het frituurvet. Wacht 30 seconden en bak de Klaver Kaas Bitterballen af.



KLAVER KAAS RUCOLA

Bellissimo! Deze wederom ambachtelijk bereide kaas met een Italiaanse inslag. Dit is geen gewone kaas, maar formaggio! Rucola staat voor de jonge blaadjes van mosterdkruid met een ietwat nootachtige smaak. Proef de warmte van Italië in deze Klaver Kaas door toevoeging van rucola, balsamico, gedroogde zontomaatjes en olijfolie.

PASTASALADE

Deze Klaver Kaas hoort thuis in de Italiaanse keuken.

Een heerlijke koude pastasalade maakt u als volgt: Kook de pasta beetgaar (vergeet tijdens het koken geen scheutje olijfolie aan het water toe te voegen om plakken te voorkomen). Spoel de pasta koud en laat uitlekken. Vermeng vervolgens met bijvoorbeeld verse spinazie en pesto, zongedroogde tomaatjes en blokjes peer. Voeg eventueel nog wat zeezout toe en bestrooi met blokjes Klaver Kaas Rucola.

Maar Klaver Kaas Rucola smaakt ook erg lekker op een tosti of onder een gebakken eitje, want de smaak van de kaas in combinatie met de kruiden, mmmhhhh.

QUICHE

Ingrediënten voor het deeg

vulling

120 gr. bloem
60 gr. koude boter
ca. 6 dl. koud water
snuffe zout

200 gr. Klaver Kaas Rucola
3 bosuitjes (ca. 150 gr.)
1.2 dl. koffieroom
1.2 dl. melk
4 eieren
1/2 theelepel zout
mespuntje peper

Doe de ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed alles goed door elkaar. Laat het deeg een 1/2 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor tot 180°C. Snijd de bosuitjes in ringetjes en de Klaver Kaas in blokjes. Fruit de ui lichtbruin en laat afkoelen. Vet de bakvorm licht in met gesmolten boter (gebruik een kwastje). Rol het deeg uit tot 3mm dikte. Bekleed er de vorm mee. Verdeel de uitjes en Klaver Kaas over de bodem van de beklede vorm. Roer de eieren, room, melk, peper en zout door elkaar en giet in de vorm. Bak de quiche in ca. 30 minuten af. Serveer met een frisse salade.





KLAVER KAAS WEST FRIESE KRUIDEN

Vol van smaak! Niet alleen door de zorgvuldige bereiding en rijping gedurende 6 tot 8 weken, maar ook door de toevoeging van de uitgekende mix van bieslook, paprika, knoflook en selderie.

Een heerlijke kaas, die overal voor gebruikt kan worden. Lekker op brood, uit het vuistje, bij een omelet, door de salade, over de pasta, op een pizza, als kaasfondue en in quiches. Zeer gemakkelijk te verwerken en onmisbaar op iedere kaasplank.

GEGRATINEERDE MOSSELEN MET 2 SOORTEN KAAS

Ingrediënten

- 100 gr. Klaver Kaas West Friese Kruiden (geraspt)
- 500 gr. mosselen
- 50 gr. Parmezaanse kaas
- 50 gr. boter
- 4 el. witte wijn
- 2 wortels
- 1 prei

De mosselen enkele keren goed onder koud stromend water afspoelen. Geopende exemplaren weggooien. De prei en de worteltjes schoonmaken en beide in grove stukken hakken. Alle groenten in de ovenvaste schaal leggen. De mosselen erover verdelen en de wijn toevoegen. Het geheel (afgedekt) in 3-5 min. op vol vermogen in de magnetron aan de kook brengen en vervolgens in 4-6 min. op 70 % gaar koken. De mosselen tussendoor een paar keer opschudden. De mosselen uit de schelpen halen en over de ovenvaste bordjes verdelen. De boter in de glazen litermaat (onafgedekt) in circa 2 minuten laten smelten. De geraspte Klaver Kaas met wat mosselvocht en de gesmolten boter mengen tot een gladde saus. De saus over de mosselen schenken en de Parmezaanse kaas erover strooien. De bordjes op de combinatie-stand grill en magnetron onder de hete grill plaatsen en ze 3-5 min. op 50 % verwarmen tot de bovenkant mooi bruin is.

Serveer met frietjes of met stokbrood.





KLAVER KAAS SAMBAL

Gember, wasabi en sambal zijn net als knoflook bekend keukenkruiden, die de laatste jaren veel meer in de belangstelling zijn gekomen door de populaire Oosterse keuken. Ook wij vinden Oosters eten heerlijk en hebben ons er door laten inspireren.

Sambal bij?

Dat hoeft vanaf nu niet meer met deze kaas. De zachte en romige kaas krijgt een pittig, Oriëntaals karakter door de sambal. Hierdoor hoeft er niets meer aan toegevoegd te worden. Klaver Kaas Sambal, een heerlijke kaas om te verwerken in recepten.

Strooi het eens over uw soep om deze wat pittiger te maken.

DE MEXICAANSE KEUKEN

Klaver Kaas Sambal past tevens perfect bij de Mexicaanse keuken, denk aan wraps, tortilla, taco's of fajita's. Meng voor een heerlijke topping crème fraîche, kerriepoeder en geraspte Klaver Kaas Sambal door elkaar. Leg dit op uw eigen (gehakt/kip) vulling van bijvoorbeeld een taco en sprenkel er nog fijne stukjes lenteui overheen.

PITTIGE BIER FONDUE

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500 gr. Noord-Hollandse Kaas Pikant (geraspt)
- 400 gr. Klaver Kaas Sambal (geraspt)
- 3 teentjes knoflook
- 1 theelepel sambal oelek
- 1 groene peper (fijn gesneden)
- 1 flesje Duvel (bier)
- 1/3 el maïzena

Knijp de knoflookteentjes uit en doe ze samen met de groene peper in de fonduepan. Voeg het bier toe en laat zo 5 minuten weken. Verwarm de pan op het vuur tot aan de kook (niet koken!). Voeg nu beetje voor beetje de twee soorten kaas toe en blijf goed roeren. Indien u van extra pittig houdt kunt u extra sambal toevoegen tot u een duivelse smaak te pakken heeft. Bindt het bier eventueel met maïzena.

Bij deze fondue smaken boerenbrood, groente (broccoli, komkommer, cherrytomaatjes) en uitgebakken spekjes erg goed





KLAVER KAAS WASABI

Door de mondialisering zijn we gewend om nieuwe producten uit te proberen en om exotische ervaringen te delen. Zo kwamen wij op het idee Klaver Kaas met Wasabi te maken. De bijnaam voor wasabi in Japan is “namida” wat tranen betekent. Je kan inderdaad de tranen in je ogen krijgen van de scherpe smaak, maar niet van een stukje Klaver Kaas Wasabi. Wasabi wordt gemaakt van de groene wortel van de bergstokroos, de Wasabi Japonica, een in stromend water florerende plant met een scherpe, aromatische smaak. In Japan wordt het vers verkocht, hier vaak als sausje voor bij sushi. Maar heerlijk is het dus ook in kaas!

JAPANESE SALADE

Ingrediënten voor 8 personen

- 250 gr. taugé
- 1 bosje lente-ui (in stukjes gesneden)
- 1 spaanse peper (fijn gesneden)
- 1 bakje shizo (Japanse basilicum)
- 1 komkommer
- 8 eieren (gepocheerd)
- 350 gr. Klaver Kaas Wasabi

Voor de dressing

- 20 gr. gember (fijn gesneden)
- 3 gr. knoflook (fijn gesneden)
- 1 gr. Spaanse peper (fijn gesneden)
- 100 gr. sojasaus
- 100 gr. water
- 200 gr. azijn
- 300 gr. olie
- 100 gr. sesamolie

Gebruik voor dit gerecht rechthoekige borden. Snijd van de komkommer 8 lange, niet te dunne repen. Maak van de taugé, de Spaanse peper, de lente ui en het overgebleven stuk komkommer een salade. Drapeer de salade in het midden van het bord in de vorm van een rondje. Leg de reep komkommer er schuin overheen. ‘Sprenkel’ de blokjes Klaver Kaas Wasabi rondom de komkommer. Leg het gepocheerde ei in het midden van de komkommer en verdeel de shizo aan beide zijden van het ei. Besprenkel het geheel als laatste met de dressing.





KLAVER KAAS GEMBER

Gember is afkomstig uit Zuidoost-Azië. Het zou voor het eerst in Europa gebracht zijn door Marco Polo, die het in China had gezien. Griekse bakkers verwerkten gember al 2800 jaar voor Christus in het brood. Als men een gemberbrood als geschenk kreeg, was dat een gebaar van liefde en respect. En Engelse caféhouders hadden gember rond 1800 op de bar staan, zodat de klant dit over zijn bier kon strooien. Hieruit is ginger ale voortgekomen.

In de Indonesische keuken wordt gember veel gebruikt in allerlei hartige gerechten, zoals Babi Ketjap. Gemalen gember wordt veel gebruikt in soepen, bij vlees en in curry's. Gember wordt in de Nederlandse Keuken vooral gebruikt in zoete producten, zoals (ontbijt)koek en gebak. En nu dan ook in Klaver Kaas.

GEVULDE VARKENSHAASJES

Ingrediënten voor 4 personen

4 varkenshaasjes
4 repen Klaver Kaas Gember van 1 cm bij 1 cm en 6 cm lang
zout, peper
margarine

Maak met behulp van uw vinger een gaatje in de varkenshaas, zodat deze gevuld kan worden. Vul de varkenshaas met de reepjes Klaver Kaas. Bestrooi het vlees licht met peper en zout. Laat de margarine uitbruisen in de bakpan en bak de varkenshaasjes mooi rondom bruin aan. Laat het vlees rusten. Maak de varkenshaasjes vlak voor het serveren verder gaar in de oven (160°C). Haal ze uit de oven, zodra ze gaar zijn en snijd ze in mooie, gelijkmatige plakjes. Serveer met risotto of een andere bijzondere rijstsoort en natuurlijk met een zoetzure saus van verse groenten en fruit, zoals ananas en tomaat.





KLAVER KAAS GEIT

Franse geitenkaasjes oftewel Fromage de Chèvre kent u vast wel. Vaak zijn dat verse, zachte kaasjes. Geperste, (half)harde Hollandse Geitenkaas wordt echter steeds bekender. Door onze eigen melkgeiten beschikken wij dagelijks over verse geitenmelk. Deze verwerken wij tot een onderscheidende Hollandse geitenkaas met een zeer toegankelijke smaak! Probeer eens een plakje op vers brood, eventueel met een beetje honing. Of op een tosti met of zonder ham!

Doordat onze kaas gemaakt wordt van 100% premium kwaliteit geitenmelk, is ze geschikt voor de meeste mensen met een koemelkallergie! Bovendien worden ook de diverse smaken Klaver Kaas Geit bereid met vegetarisch stremsel. Wist u trouwens dat geitenkaas lichter verteerbaar is dan kaas van koemelk?

Een van de geitenspecialiteiten is: Klaver Kaas Geit Kruiden. De geitenkaas en de mix van selderij, bieslook en knoflook versterken elkaar, heerlijk! Klaver Kaas Geit met toevoeging van diverse kruiden is al een lekker borrelhapje op zich, maar u kunt er ook lekker mee kokkerellen. Een mooie aanvulling voor de lunch of brunch zijn:

HARTIGE MUFFINS

Ingrediënten voor 6 muffins

- 100 gr. Klaver Kaas Geit Kruiden
- 3 sneetjes oud grof volkoren brood
- 30 gr. hazelnoten
- 1 bosuitje
- 2 zongedroogde tomaatjes
- 1 ei
- 1 dl. melk
- 1 dl. olijfolie
- versgemalen zout en peper

Verwarm de oven voor op 180°C. Maal het brood met de noten, het bosuitje en de zongedroogde tomaatjes in de keukenmachine fijn. Voeg de kaas, de melk, het ei en de olijfolie toe en mix totdat een smeug beslag ontstaat. Voeg het versgemalen zout en peper toe. Vet een muffinvorm met 6 holtes in en schep het beslag erin. Bak de muffins in ca. 25 minuten af in de voorverwarde oven.



De prachtige en natuurlijke combinatie van de typische smaken brandnetel en geitenkaas leidt tot Klaver Kaas Geit Brandnetel. Een perfecte witgouden combinatie is de combinatie van Klaver Kaas Geit met asperges! Laat een plak Klaver Kaas Geit in de oven zachtjes smelten op een 3-tal witte asperges en u heeft een leuk voor- of tussengerechtje. Heerlijk in combinatie met risotto. Maar probeer onderstaande fondue eens uit tijdens een gezellig avondje met vrienden of familie:

KLAVER KAAS GEIT BRANDNETEL FONDUE

Ingrediënten voor 4 personen

800 gr. Klaver Kaas Geit Brandnetel (geraspt)
2 stuks Crottin de Sevre et Belle (raspen)
4,5 dl. Sauvignon droge witte wijn
1 el. fijn gesneden verse bieslook
1 el. verse tijm
1/3 el. maïzena

Giet de wijn in de fonduepan en breng hem bijna aan de kook. Voeg dan de geraspte kaas beetje bij beetje bij de wijn. Breng het geheel al roerende met een houten lepel weer bijna aan de kook. Meng als alle kaas

gesmolten is de maïzena met een scheutje Sauvignon wijn en voeg dit toe als de fondue smeug is. Schrik niet als de fondue een beetje rullig blijft, dat komt door de structuur van de geitenkaas. Kruid tot slot de fondue met verse tijm en bieslook. U kunt de geitenkaas fondue serveren met onder meer stukjes zoete appel en ciabatta.

KAASKOEKJES.

Het zelf maken van hartige Klaver Kaas koekjes is erg gemakkelijk op onderstaande manier. Verwarm de oven voor op 200°C Steek met behulp van een steker of een rond glas, rondjes uit plakjes Klaver Kaas. Plaats deze op een stuk vetvrij papier op een ovenplaat. Bak de kletsoppen krokant af en laat ze afkoelen. De Klaver Kletsoppen kunt u serveren bij de borrel of bij soep, maar als u ze in stukjes breekt zijn het ideale hartige croutons voor bij een (vegetarische) salade. Ze zijn te maken met alle smaken Klaver Kaas, met Sambal voor een hartige bite met pit, heerlijk bij een biertje of met Rucola voor een verleidelijke salade met knapperige kaascroutons. Daar past een Italiaans wijntje prima bij.

