



Manchego kaas

Manchego is een Spaanse kaas van schapenmelk. De kaas is stevig en bleekgeel van kleur. De kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde melk, maar de smaak is uitgesproken pikant en zoutig. De smaak ontwikkelt zich naar gelang de leeftijd van de kaas; Van mild, boterachtig en licht gezouten tot licht pikant met een grote rijkdom aan aroma's! Een kaas met karakter. Robuust van smaak 'die blijft hangen'.

De kaas heeft een zeer bijzondere korst; omdat deze oorspronkelijk het patroon had van de gevlochten esparto-gras manden waarin de herders de wrongel persten. Bovenop hadden de kazen een patroon van de bloemen waarmee ze werden afgedekt. Tegenwoordig wordt dit herkenbare patroon nog geïmiteerd in de kaasvormen waarin de kazen worden geperst.

Manchego kaas wordt gemaakt van de melk van de schapen die grazen op de vlaktes van La Mancha. De schapen eten het gras en de struiken van deze vlaktes en produceren een dikke, aromatische melk die deze Spaanse kaas zijn specifieke smaak geeft.

Manchego is verkrijgbaar in verschillende rijpingen. Verse, jonge kaas wordt verkocht als Manchego fresco. Wanneer de kaas tussen de **3 en 13 weken** oud is, wordt het Manchego curado genoemd en van **9 tot 12 maanden** Manchego viego. De Manchego en aceite is **ouder dan 1 jaar**. Deze laatste kaas wordt gedurende het rijpen gedompeld in olijfolie. Dit proces zorgt ervoor dat de kaas beter houdbaar is.



Bestellen kan ook per e-mail!

Recept van de maand!

Tapaskroketje Manchego

Ingrediënten (4 personen)

200 gr Manchego kaas
3 el bloem
1 ei
2 tl water
85 gr wit of bruinbrood kruim
Zonnebloemolie of frituurvet voor het frituren
Zout en peper



Bereidingswijze

Verdeel de kaas in vier gelijke stukken (zonder de korst). Snijd de kaas in driehoekjes van circa 2 cm dik of in blokjes van ongeveer dezelfde grootte. Doe de bloem in een plastic zakje en voeg zout en peper naar smaak toe. Breek het ei in een schaaltje, doe er water bij en klof het. Strooi broodkruimels over een bord.

Haal de stukjes kaas door de bloem, door het eimengsel en vervolgens door de broodkruimels, totdat de stukjes rondom bedekt zijn. Leg ze op een bord in de koelkast. Vlak voordat u ze gaat serveren, kunt u ze bakken. Verhit hiervoor zonnebloemolie in een pan of frituurpan. Voeg de stukjes kaas toe en bak ze 1-2 minuten (halverwege keren), tot de kaas net begint te smelten en ze rondom goudbruin zijn. De olie moet heel heet zijn, anders duurt het erg lang voordat het paneerlaagje knappiger wordt en kan de kaas uitlopen. Neem de blokjes gefrituurde kaas met een schuimspaun uit de pan en laat ze goed uitlekken op keukenpapier.

Eet smakelijk, oftewel *buen provecho.* 

www.kaasathome.nl



U kunt bij mij pinnen!

Kaas@Home
by Gert den Hartog

Apollostraat 19

3371 XB Hardinxveld-Giessendam

Tel: (0184) 61 88 61

Mob: (0653) 310 668

Email: info@kaasathome.nl

Website: www.kaasathome.nl

IBAN: NL83RABO0143220128





Dagen dat ik niet bij u langskom

Beurs: ma 9 november
 Kerstavond: do 24 dec (vanaf 17:00 uur)
 Eerste kerstdag: vrij 25 dec
 Extra: ma 28 dec
 Oudjaarsdag: do 31 dec
 Nieuwjaarsdag: vrij 1 jan
 Biddag: wo 9 maart 2016 (vanaf 17:00 uur)
 Goede vrijdag; vrijdag 25 maart
 Voor actuele dagen: www.kaasathome.nl

Op zoek naar een lekker cadeau?

Verras vrienden, relaties of familie met een smakelijk cadeau. Ik maak complete geschenkpakketen voor u klaar. Vanaf €15,00 per pakket.



Spaart u al mee met het spaarprogramma?

Vraag een persoonlijke klantenkaart aan. Voor elke euro die u besteedt ontvangt u 1 Weydeland-kaaspunt. Hiermee kunt u sparen voor het Boska servies, korting of de leukste spellen!

Proef en bestel de lekkerste kazen by Gert den Hartog!



Kaasassortiment

Hieronder vindt u een selectie uit mijn kaasassortiment:



Weydeland
48+ kaas



Weydelijner
35+ kaas



Twight
20+ kaas



Oudelands Boeren
Boerenkaas



Old Weydeland
Echt oud!



Chevretta
Geitenkaas



Mèkkerstee
Geitenkaas Bio



Cato
Koekaas Bio



Jerseyhoeve
Jerseykaas Bio



Villa Nella
Italiaans



Villa Picato
Lekker pikant!



Villa Verde
Pestokaas



Villa Truffo
Truffelkaas



Tynjetaler
Ietwat zoete boer



Villa Jardin
Boerenkaas met tuinkruiden

Kaasassortiment

Roombrie



Pecorino



Blauwader kaas



Reggiano



Emmentaler



Walnoten Kaas



& geraspte kaas

Overig assortiment



Smeuïge (room)boter en olie

Roomboter gez./ongez. Bertolli
 Becel Zeeuwsmeisje
 Remia Alpro soja
 Croma Olijfolie
 Bleuband Balsamico olie



Diverse soorten vrije uitloop eieren
 Wit Groen gilde/bio
 Scharrel L/XL



Kipproducten
 Biologisch scharrelfilet
 Kipburger
 Kipfilet
 Kippenpoot (incl. dij)
 Kipkarbonade
 Kipdrumsticks
 Kipsticks

Kiprollade
 Kalkoenfilet
 Kalkoendijen
 Lever
 Cordenbleu
 Kipsaté



Diverse versgebrande noten zoals:
 Chocolade pinda's/rozijnen/aardbeien/brokken
 Cashewnoten
 Katjan pedis
 Studentenhaver
 Pindarots melk/puur
 soja cookies
 Luxe notenmelange
 Suikerpinda's
 Walnoten
 Pinda's
 Pistache
 Nougat
 Truffels
 Fujimix
 Bakedmix

