

ZELF KAAS

MAKEN

VAN RICOTTA EN BRIE
TOT FETA EN GOUDSE KAAS

MORGAN McGLYNN



TERRA



Voor mijn vader en moeder, en voor Bryn, George en Cicely, ik houd zielsveel van jullie.

PS: bedankt dat jullie alle kaasgeuren al zo lang verdragen. Mijn helden!

Oorspronkelijke titel: *The Modern Cheesemaker*
Oorspronkelijke uitgever: White Lion Publishing,
onderdeel van de Quarto Group

Tekst © 2019 Morgan McGlynn
Ontwerp en opmaak © 2019 Jacqui Small/Quarto Publishing
Group
Fotografie © 2019 Jacqui Small/Quarto Publishing Group

© 2022
Uitgeverij TERRA
Terra maakt deel uit van TerraLannoo bv
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam, Nederland
info@terralannoo.nl
www.terra-publishing.com

 terrapublishing
 terrapublishing

Vertaling: Jaromir Schneider
Redactie Nederlandse editie: Jaap Verschoor,
Kantoor Verschoor Boekmakers
Opmaak binnenwerk: Asterisk*, Amsterdam
Opmaak omslag: hans delnoij grafisch ontwerp

Eerste druk, 2022

ISBN 978 90 8989 916 3
NUR 441, 446

Gedrukt in China

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Inhoud

6	Mijn liefde voor kaas	120	Halloumi
8	Kaasmaken	126	Feta
11	Kaasseizoenen		
12	Hoe kaas gemaakt wordt	134	Harde kaas
17	Benodigheden	138	Cheddar
20	De basisstappen	150	Red Leicester
		156	Goudse kaas
26	Verse kaas	174	Blauwe kaas
30	Kwarkkaas	178	Blauwe kaas
36	Ricotta		
38	Extra romige ricotta		
44	Mozzarella	188	Kaastips
52	Burrata	190	Kaas met een smaakje
60	Mascarpone	202	Lekker bij kaas
		206	Kaas en drank
66	Roomkazen en zachte kazen	209	Seizoenskaasplanken
70	Roomkaas	218	Kaas bewaren
74	Hüttenkäse	219	Je kaas helemaal gebruiken
78	Brie		
		220	Toevoegingen en culturen
84	Geitenkaas	220	Kazen uit de hele wereld: de keuze van Morgan
88	Romige geitenkaas		
92	Kruimelige geitenkaas	222	Register
		224	Dankwoord
98	Halfharde kaas		
102	Paneer		
112	Zwitserse kaas		



Mijn liefde voor kaas

Dit is een boek voor al mijn medekaasliehebbers. Mijn leven wordt voor een groot deel bepaald door kaas, maar in de goede zin van het woord. Als klein meisje kwam ik al graag bij de lokale kaaswinkel en nu, vele jaren later, is het mijn eigen zaak. Door de jaren heen heb ik veel gereisd. Steeds weer ontdekte ik nieuwe en spannende kazen en op die manier is mijn liefde voor kaas alleen maar toegenomen.

Ik houd van alle kazen: zachte, harde, blauwe, geiten, stinkers, romige, kruimelige of milde; er gaat zelden een dag voorbij zonder dat ik een stukje kaas met een likje honing neem, wat kaas over een salade kruimel of kaas op een of andere manier in het avondeten verwerk. Toen ik klein was namen mijn ouders me vaak mee naar de plaatselijke kaaswinkel in Muswell Hill, in Londen, onbewust van het feit dat die ooit een belangrijk deel van mijn leven zou gaan vormen. Ik herinner me nog goed hoe fantastisch ik de winkel vond – de geuren, texturen en smaken van alle kazen die ik nog moest ontdekken. Elk bezoek was een belevenis, waarbij ik telkens nieuwe kazen leerde kennen: nieuwe vormen, maten, geuren en kleuren. Later leerde ik dat die verschillen te maken hadden met het wisselen van de seizoenen.

Een paar jaar later, tijdens mijn studie grafische vormgeving, ging ik op zaterdag in de winkel werken, en amper twee jaar later, ik was 21, waagde ik de gok en nam de winkel over. Mijn liefde voor alles wat met kaas te maken heeft is inmiddels zo groot dat ik er zelfs een heel boek over geschreven heb. Sinds ik de winkel kocht heb ik vele honderden soorten kaas geproefd en leren kennen, en we hebben nu meer dan 250 verschillende soorten in het assortiment; stuk voor stuk zelf geproefd en geselecteerd.

Kaasmakers over de hele wereld produceren waanzinnig lekkere, complexe en bekroonde kazen, en gedurende mijn reizen heb ik veel fantastische mensen ontmoet. Ik heb een paar van mijn favoriete kaasmakers geselecteerd en hun verhaal over hun prachtige kazen in dit boek opgenomen. De laatste jaren heb ik ook samengewerkt met een aantal van de meest invloedrijke producenten en innovatieve kaasmakers, die de kaasindustrie een boost gegeven hebben. Maar laten we niet vergeten dat het nog maar een paar generaties geleden is dat kaas nog gewoon op de boerderij gemaakt werd, of zelfs thuis. Het is doodzonde dat dit tegenwoordig nog maar zo weinig gedaan wordt, uit vrees dat het te moeilijk of ingewikkeld is, of dat je er allerlei spullen voor nodig hebt, maar waarschijnlijk kun je prima kaasmaken met wat je nu al in je keuken hebt.

Ik probeer mensen altijd aan te sporen om zelf kaas te maken en ben dan ook blij om mijn expertise en kennis in dit boek te kunnen delen. Het geeft



ontzettend veel voldoening om van een simpel ingrediënt als melk de meest verrukkelijke kazen te maken.

Ik ben dol op handgemaakte kazen en ik maak ze dan ook graag zelf, maar ik kook ook graag met kaas. Hoe fijn is het dan om een verzameling klassieke, overheerlijke recepten te delen? Neem bijvoorbeeld de klassieke Kaasfondue (zie blz. 165), de ultieme Mac and Cheese (zie blz. 146) en de Welsh Rarebit (zie blz. 143), maar ook een aantal nieuwe en spannende receptideeën. De recepten zijn veelzijdig en je kunt ze met je eigen, huisgemaakte kaas maken, of met wat je toevallig in huis hebt of wat je in de winkel kunt krijgen.

Dit boek is bedoeld als complete leidraad met heldere instructies voor het maken van en koken met eigen kaas. Of je nu een nieuwsgierige kaasliehebber of een ervaren hobbyist bent, dit boek zal je zeker niet teleurstellen.

Kwarkkaas

Kwarkkaas behoort tot mijn absolute favorieten. Het is een van de eenvoudigste verse kazen die er zijn, en daarom perfect om mee te beginnen. Kwarkkaas is de eerste etappe van je kaasavontuur, voordat we verder gaan met (telkens iets) complexere kaascreaties. Je kunt hem rijker en voller maken door een scheutje room toe te voegen.

2 liter melk
snufje zout
2 tl vloeibaar stremsel

VOOR 250 GRAM

Benodigheden: groot stuk kaasdoek of neteldoek, keukenthermometer

- 1** Doe de melk met het zout in een grote pan.
- 2** Verhit de melk tot 38 °C.
- 3** Neem de pan van het vuur en voeg het stremsel toe. Roer goed en laat de melk 15 minuten zonder deksel staan. Na 15 minuten zouden de wei en wrongel gescheiden moeten zijn en drijft de wrongel op de wei.
- 4** Leg de kaasdoek of neteldoek over een kleine kom en schep de wrongel er met een schuimspaan in. Volg de stappen op blz. 24-25, maak er een buidel van en hang hem ongeveer 3 uur op om de wei eruit te laten lekken.
- 5** Haal de kaas uit de doek. Hij is nu klaar om te serveren. In een afgesloten vershoudbak is de kaas maximaal 1 week in de koelkast houdbaar.



Burrata

Burrata komt oorspronkelijk uit het zuiden van Italië en is door kaasmakers bedacht om hun restjes mozzarella op te maken. Ze mengden die restjes met verse room en vulden er verse mozzarella mee. Burrata is tegenwoordig een geliefde delicatessie op zich.

mozzarella (zie stap 1)
120 ml double cream, plus
wat extra (zie blz. 14)
2 tl zout, plus extra voor
het zoutbad

VOOR 2 BOLLEN VAN
100 GRAM



- 1** Volg het recept voor mozzarella op bladzijde 44-49 tot en met stap 4.
- 2** Doe nu een kwart van de wrongel in een kleine kom. Voeg de double cream en 1 theelepel zout toe, meng met je vingers en zet even opzij.
- 3** Vul een grote kom met koud water en ijsblokjes en zet ook opzij.
- 4** Strooi met je vingers 1 theelepel zout op de wrongel in de pan (zie stap 4 blz. 44).
- 5** Giet nu heel rustig kokend water in de pan – niet direct op de wrongel, maar eromheen – tot de wrongel volledig onder staat. Laat hem een minuut of twee staan.
- 6** Roer intussen het room-wrongelmengsel even door en voeg als het te droog is nog wat extra double cream toe.
- 7** Draai de helft van de wrongel nu met de hand (met keukenhandschoenen aan, want het water is erg heet!) tot een gladde bal en rek en vouw hem een tijdje. Leg hem als hij afgekoeld is steeds even terug in het warme water. Blijf rekken en vouwen tot hij glimt en elastisch is. Je zou de wrongel nu heel makkelijk moeten kunnen uitrekken. Als het water te veel afgekoeld is, giet je er gewoon nog wat extra heet water bij.
- 8** Kneed de bal nu vlug tot een 5 mm dikke ronde plak met een diameter van ongeveer 15 cm.
- 9** Leg de plak in je hand en schep de helft van het roommengsel in het midden.





10

10 Vouw de randen van de plak over het mengsel heen naar elkaar toe om er een soort buideltje van te maken.



11

11 Knijp de randjes bij elkaar, draai ze strak dicht en maak er een bol van. Doe hetzelfde met de rest van de wrongel en het roommengsel.



11

12 Leg de bollen burrata in de kom ijswater en laat ze voor het serveren 45 minuten opstijven, of bewaar ze maximaal 1 week in een zoutwaterbad (zie blz. 46) in de koelkast.



Tomatensalade met burrata

Deze salade is heel simpel, maar het succes is wel afhankelijk van super-verse tomaten en prachtige huisgemaakte burrata. Ga daarom voor de meest smaakvolle tomaatjes die je kunt krijgen. Zongerijpte, sappige en vlezig tomaatjes zijn perfect! Voor een optimale smaak raad ik aan om deze salade op dezelfde dag te maken als de kaas.

350 g gemengde tomaatjes (lieft 3 verschillende kleuren en maten), gehalveerd of in dikke plakjes
2 snufjes zeezout

flinke snuf zwarte peper uit de molen

klein schepje fijne kristalsuiker

3 el extra vierge olijfolie

fijngeraspte schil van 1 met warm water gewassen citroen, plus 1 el citroensap

20 g verse oregano, grofgehakt

20 g verse bladpeterselie, grofgehakt

1 kleine knoflookteen, geperst

200 g burrata (zie blz. 52)

VOOR 2 PERSONEN

Verdeel de tomaatjes willekeurig over twee schaaltes. Bestrooi ze met het zout, de peper en de suiker, dek ze af en laat ze 20-30 minuten bij kamertemperatuur staan.

Meng de olijfolie met de geraspte citroenschil en het citroensap. Voeg de oregano, peterselie en knoflook toe en meng de dressing goed. De tomaatjes zijn al voldoende op smaak, dus er hoeft geen extra peper en zout bij de dressing.

Laat de burrata uitlekken en leg de bollen in het midden tussen de tomaatjes. Maak met een scherp mes sneetjes in de bovenkant van de bollen kaas en knijp er met duim en wijsvinger in om ze een beetje open te drukken. Besprenkel de salade met de dressing, strooi er desgewenst nog wat extra peper over en serveer meteen. Geef er knapperig brood bij.





Penne met burrata en citroen

Dit is echt een gerecht voor een gezellige vrijdagavond thuis: lekker met een grote kom van deze zalige pasta in pyjama op de bank voor de tv. Doe vooral niet zuinig met de burrata – meer is meer! Dit eenvoudige, stevige en heerlijke gerecht zet je in 15 minuten op tafel.

200 g penne
2 el olijfolie
gerasppte schil van 1 citroen, plus 1 tl citroensap
2 knoflooktenen, geperst
2 eidooiers
200 g burrata (zie blz. 52)
50 g pijnboompitten
50 g rucola
zout

VOOR 2 PERSONEN

Breng een grote pan gezouten water aan de kook, doe de penne erbij en draai het vuur laag. Kook de pasta in ongeveer 8 minuten al dente.

Klop de olijfolie, de citroenrasp, het citroensap, de knoflook en de eidooiers in een kom door elkaar.

Laat de gekookte pasta uitlekken en doe hem terug in de pan. Giet de saus erbij, draai het vuur laag en laat een paar minuten koken.

Scheur je burrata in kleine stukjes, doe de kaas, pijnboompitten en rucola bij de pasta en ga aan tafel (of op de bank...).



KAASMAKER MET STIP
CASA MADAIO, ITALIË

Kazen: burrata, mozzarella

Casa Madaio van de familie Madaio is een gelauwerde kaasmaker in het Italiaanse Salerno. De manier van productie en rijping wordt al vier generaties van vader op zoon doorgegeven. Op het bedrijfslogo staat het familiehuis: een kasteel met drie torens. Madaio senior, het hoofd van de familie, zei ooit dat de drie torens voor hem symbool staan voor zijn drie kinderen: Angelo, Renata en David, en daarmee voor de toekomst van Casa Madaio. Casa Madaio werkt met verse melk (geit, schaap, koe en buffel) voor zijn meesterwerkjes, zoals de verrukkelijke buffelmozzarella en burrata.



Mascarpone

Zelf mascarpone maken is echt belachelijk makkelijk. Je hebt er maar twee ingrediënten voor nodig, dus je kunt thuis in een handomdraai een portie van deze romige Italiaanse lekkernij maken. Huisgemaakte mascarpone heeft een zalige textuur – veel lekkerder dan het spul uit de winkel – en is perfect voor talloze zoete en hartige gerechten.

½ tl citroenzuur
1 liter double cream (zie blz. 14)

VOOR 300 GRAM

Benodigheden: groot stuk kaasdoek of neteldoek, keukenthermometer

- 1** Meng het citroenzuur met 2 eetlepels afgekoeld gekookt water en roer tot het volledig opgelost is.
- 2** Giet de room in een pan en verhit hem op matig vuur tot 85 °C. Blijf continu roeren om te voorkomen dat de room aan de bodem van de pan vastkoekt en verbrandt.
- 3** Roer het citroenzuurwater door de room. Houd de room 1 minuut op 85 °C, draai het vuur uit en laat hem 5 minuten met deksel staan. Houd de temperatuur zo lang mogelijk op 85 °C; als de temperatuur te ver daalt, moet je het vuur weer heel zachtjes aanzetten, maar vanaf dat moment moet je wel weer regelmatig roeren.
- 4** Giet het mengsel in een kom en laat het een paar uur of een hele nacht afkoelen.
- 5** Bekleed een vergiet met kaasdoek of neteldoek, zet het op een grote kom en giet de room erin.



Geitenkaas

Geitenkaas is de Marmite onder de kazen. Je vindt het heerlijk of je haat het. Wereldwijd bestaan er honderden soorten geitenkaas. Geen liefhebber? Maak 'm dan toch maar eens zelf. Grote kans dat je van gedachten verandert.

Geitenkaas is een van de oudste kazen ter wereld. Ik ben er om verschillende redenen dol op, en een daarvan is dat geitenkaas de helft minder vet, cholesterol en calorieën bevat dan commerciële romige kaas van koemelk, waar hij qua textuur een beetje op lijkt. De wrongel van geitenmelk is in het algemeen zachter dan die van koemelk en de kaas zelf is vaak wat zuriger.

De zalige smaak van geitenkaas heeft veel te maken met de manier waarop geiten grazen. In tegenstelling tot koeien zijn het meer scharrelaars dan grazers, waardoor ze veel meer verschillende grassen, kruiden en bloemetjes eten. De smaak van de kaas is afhankelijk van het dieet van de geiten, vandaar dat verschillende gebieden – zelfs binnen hetzelfde land – totaal verschillend smakende kazen opleveren. Geitenkaas is echt een product van de omgeving, en daarom zijn vooral zomergeitenkazen zo verrukkelijk; de zomer is dan ook een fantastisch seizoen om zelf geitenkaas te maken.

De productie van geitenkaas volgt grotendeels dezelfde stappen als die van andere kaastypes. Als je het basisrecept eenmaal onder de knie hebt, moet je vooral niet bang zijn om te experimenteren. Ik doe eigenlijk elke keer iets anders als ik een lading maak: iets langer laten rijpen, bijzondere kruiden, een andere vorm, noem maar op!

Sainte Maure (links) is een klassieke geitenkaas uit de Loirestreek, met een zeer herkenbare vorm. De jonge kaasjes zijn zo delicaat en kruimelig dat ze met een dun strootje bij elkaar gehouden worden. De verse kaas krijgt een aslaagje en wordt dan gerijpt tot je de kenmerkende romige, scherpe en rijke boomstammetjes hebt.

Crottin de Chavignol (midden) komt oorspronkelijk uit Chavignol in de Loirestreek. De kleine kaasjes worden al sinds de 16de eeuw geproduceerd en zijn romig en nootachtig van smaak. Hoe langer je de kaasjes laat rijpen, hoe harder ze worden en hoe intenser de smaak.

Le Coup de Corne (rechts) uit de Midi-Pyrénées wordt traditioneel van koemelk gemaakt, maar de handige kaasmakers van Fromagerie Beillevaire maken ook een heerlijke versie van geitenmelk.



Romige geitenkaas

Voordat ik voor het eerst zelf geitenkaas maakte, zag ik voor me hoe ik eerst een geit zou moeten melken en daarna allerlei spullen nodig zou hebben... Maar thuis geitenkaas maken bleek dus helemaal niet ingewikkeld te zijn! Deze eenvoudige versie met citroenzuur en geitenmelk is perfect om eens te proberen, vooral als je net begint. In plaats van citroenzuur kun je trouwens ook citroensap gebruiken.



- 1 tl citroenzuur
- 2¼ liter geitenmelk
- 2 tl zout

VOOR 2 KAZEN VAN 150 GRAM

Benodigheden: groot stuk kaasdoek of neteldoek, keukenthermometer, 2 geitenkaasvormpjes (desgewenst)

- 1 Meng het citroenzuur met 50 ml afgekoeld gekookt water en roer tot het volledig opgelost is.
- 2 Doe de melk en het citroenzuurwater in een pan en verwarm de melk op matig vuur al roerend tot 85 °C.
- 3 Neem de pan van het vuur als de juiste temperatuur bereikt is. Als het goed is, zie je dat de wrongel nu al een beetje van de wei gescheiden is. Zo niet, geen zorgen, en laat de pan nog 30 minuten met deksel staan.
- 4 Bekleed een vergiet met kaasdoek of neteldoek en zet het op een grote kom. Doe de wrongel erin. Laat uitlekken, voeg zout toe en roer rustig.
- 5 Maak er een soort stoffen zak van volgens de stappen op bladzijde 24-25 en hang hem ongeveer 1 uur boven de kom of gootsteen om de wei er verder uit te laten lekken.
- 6 Nu kun je de kaas met de hand vormen of hem in vormpjes scheppen en aandrukken. Je kunt deze kaas meteen eten of in de koelkast laten opstijven. In een afgesloten vershoudbak is hij in de koelkast maximaal 1 week houdbaar.



