

## SELECTIE KAZEN

---

1. Rooster het kaasbrood zo'n 5 minuten in de oven.
2. Geef de kazen de tijd om op temperatuur te komen.

### Pont d'yeu

Deze mooie geitenkaas wordt gemaakt op het piepkleine eiland île d'Yeu, aan de kust van de Vendée, Loire, West-Frankrijk. Het eiland heeft een oppervlakte van 23 km<sup>2</sup>, met maar een kleine 5000 inwoners. De legende gaat dat de kaas zijn naam dankt aan de brug die vroeger het eiland met het vaste land verbond. Het kaasje heeft een heerlijk romige structuur en wordt gemaakt van rauwe melk. De korst is lichtgrijs doordat het kaasje wordt bestrooid met as, dit is in mooi contrast met zijn spierwitte pâte. De bijzondere smaak komt voort uit het feit dat de grassen het hele jaar zijn blootgesteld aan ziltige zeewinden. Dit zorgt qua smaak voor een mooi samenspel tussen zoutige tonen in combinatie met de frisse zuren die herkenbaar zijn bij geitenmelk.



### Camembert Calvados

Voor de Camembert Calvados wordt de "Camembert de Normandie" gebruikt. Dit is een Camembert die wordt gemaakt van rauwe koemelk, in plaats van gepasteuriseerde melk. Zoals de naam al doet vermoeden komt deze kaas uit Normandië en heeft een AOC-benaming sinds 1983. De kaas werd voor het eerst gemaakt in 1790, maar werd pas echt populair tijdens de eerste wereldoorlog, omdat deze kaas door de regering werd verstrekt aan de Franse troepen. Een van de beroemdste wit-flora kazen ter wereld, en zeker niet zonder reden. Na een rijpingstijd van ongeveer 3 weken heb je een heerlijke zachte camembert vol van smaak. De Camembert Calvados creëren we zelf bij Bourgondisch Lifestyle. We verwijderen een deel van de korst en wassen de kaas met Calvados, een op cognac gelijkende sterke drank maar dan gestookt van appels, ook afkomstig uit Normandië. Tot slot wordt de kaas bestrooid met broodkruim, zodat er een korst ontstaat die ervoor zorgt dat de Camembert de calvados goed opneemt! Een geweldig streekproduct uit Normandië.



### La Bruzy

Belgie is bekend om zijn rood-flora kazen, en de Bruzy behoort zeker tot de absolute top. De kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk en vindt zijn herkomst in de Ardennen. De kaas wordt gemaakt van de verse ochtend- en avondmelk. Vervolgens wordt de korst gewassen met pekewater. De kaas rijpt voor minimaal 6 weken in vochtige kelders. Er vormt zich dan een stevige korst, die eetbaar is. De pâte van de kaas is heerlijk romig en smelt op de tong. De smaak is mild en lekker boers met een mooi samenspel tussen zoete en zilte tonen.



## Fourme d'Ambert

De Fourme d'Ambert wordt gemaakt uit rauwe koemelk waaraan de wrongel *penicillium roqueforti* wordt toegevoegd en daarna wordt er met een spuit lucht in de kaas gepompt waardoor de schimmel zich kan ontwikkelen. Dit is een van de romigste en mildste blauwaders van Frankrijk. De naam is afgeleid van het Latijnse woord "forma" en men vermoedt dat deze vandaan komt tot de naam "fromages". De kaas moet minimaal 28 dagen rijpen maar begint te komen na 2 maanden. Een uitstekende kaas om te eten bij een heerlijk gla

