



**Hocras**  
40 JAAR!

# Na gerecht



De beste vier!

# De beste vier!

## Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

### Kazen:

120 gr Chèvre Selles-sur-Cher AOC  
(Pierre de Seillac)

80 gr Chaource AOC  
(Pierre de Seillac)

120 gr Comté

120 gr Roquefort taste fromage  
(Papillon)

### Garnituur:

120 gr kletzenbrood (Desem & Zo)

200 gr wit stokbrood

40 ml tinello saba (Il Borgo)

100 gr confiture peer & kaneel  
(Senga)

80 gr witte druiven zonder pit

20 gr notenmelange zonder zout

## Samenstelling kaasplank

Voor het samenstellen van de kazen moet de regel van harmonie, verscheidenheid en eenvoud worden gehanteerd.

Een goede kaasplank bestaat uit vijf types: geitenkaas, witschimmel, harde kaas, roodschimmel en blauwschimmel. Wanneer een kaasplankje als dessert wordt opgediend zijn 3 à 4 soorten voldoende. Om optimaal van de kaas te genieten start men met de licht smakende om te eindigen met de sterke, meest overheersende smaak.

Geiten- en schapenkaas zijn fris en hebben een hoog zuurgehalte en zijn een goede keuze om mee te beginnen. Vervolgens romige en witschimmelkaas; de zachte structuur en romige smaak van deze kaas vormt een goede basis voor de volgende kaas: harde kaas. Kies bij harde kazen voor nootachtige en fruitige smaaktonen. De volgende stap is de roodschimmelkaas; sterk geurend en smeug. Tot slot de blauwschimmelkaas; krachtig smakende kazen. Alvorens te serveren dienen de kazen op de juiste temperatuur te zijn, zodat de smaak en het aroma zich optimaal kunnen ontwikkelen. Een uur op kamertemperatuur is voldoende.

## Bordopmaak

Eventueel kan vooraf een deel van de kaaskorst verwijderd worden; dit maakt het afsnijden makkelijker. De kaas kan ook vooraf op de gewenste grootte per persoon worden gesneden. Verdeel de kaassoorten mooi op een bord of plank. Snij vervolgens het kletzenbrood en stokbrood in vier sneetjes en leg deze bij de kazen. Spoel de druiven af en dresseer ze op de plank. Doe de noten, confiture en tinello saba in een schaalte en serveer dit erbij.

**Tip:** Omdat alle kazen een specifieke, eigen structuur hebben is een 'eigen' mes ook aan te raden.

## Wijnadvies!

Foto voorzijde van links naar rechts

### Touraine Sauvignon

DOMAINE ROC DE CHÂTEAUVIEUX  
Loire, Frankrijk  
fles 75 cl - 08.506.11

### Chardonnay & Viognier

LES HAUTS DE MEDIAN  
Pays d'Oc, Frankrijk  
fles 75 cl - 08.400.76

### Sauvignon Blanc

VILLA NATURA  
Pays d'Oc, Frankrijk  
fles 75 cl - 08.417.93

### Chenin d'Muscata

STELLENRUST  
natural sweet  
Stellenbosch, Zuid-Afrika  
fles 375 ml - 08.844.38

Hocras B.V.

Frans Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl



**Hocras**