

HEERLIJKE
BARBECUE MET
**KAAS UIT
ZWITSERLAND**



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.be



VOORWOORD

Heerlijke zomerdagen met smaakvolle Zwitserse kazen.

De zomer ligt weer in het verschiet en dat betekent genieten van lange avonden in de tuin en van gezellige feestjes in de buitenlucht. Bij de zomer hoort natuurlijk ook de barbecue, en bij de barbecue horen verrassende gerechten.

Zwitserse kazen zijn niet uitsluitend bestemd voor de winter, maar dankzij hun smaakvolle en veelzijdige karakter ook geschikt voor talloze zomerse recepten. En bij uitstek voor de barbecue! Serveer ook eens opvallende gerechten met Zwitserse kaas, als vervanger voor vlees, maar ook als bijgerecht of als smaakmaker vooraf.

Deze zomer trakteren wij je op een keur aan bijzondere recepten met Zwitserse kaas. Denk eens aan gegratineerde mosselen met een crumble van Emmentaler AOP, tomaat met een korstje van verse kruiden en Gruyère AOP Réserve, of aan Kip Saltimbocca met prosciutto en de aromatische Appenzeller®. En wat dacht je van een compote van vijgen, in olijfolie gemarineerd met geroosterd knoflook, verse kruiden en Tomme Vaudoise – een smeltende, zachte kaasspecialiteit die gewaardeerd wordt om zijn milde smaak. De crèmige en kruidige Raclette du Valais AOP leent zich uitstekend voor het racletten op de barbecue in speciale pannetjes (“barbeclette”). Vergeet ook het Zwitserse kaasplankje niet, met een heerlijk huisgemaakt brood.

Stuk voor stuk overheerlijke recepten om van elke barbecue een zomers feest te maken!

Het Switzerland Cheese Marketing Team

Uitgever : Switzerland Cheese Marketing Benelux, Ijskelderstraat 21-23, 1060 Brussel

Auteur : Marie-Claire Quittelier

Fotograaf : Tom Swalens

Food stylist : Debby De Mangelaere

INHOUD

BUNDNERFLEISCHROLLETJES MET GRUYÈRE AOP CLASSIC	7
YOGHURTSAUS MET KRUIDEN EN GERASPT ZWITSERSE KAAS	9
TOMAAAT MET EEN KORSTJE VAN VERSE KRUIDEN EN GRUYÈRE AOP RÉSERVE	11
RACLETTE DU VALAIS AOP OP DE BARBECUE	13
TOMME VAUDOISE MET EEN COMPOTE VAN GEDROOGDE EN VERSE VIJGEN	15
MET GEROOSTERD KNOFLOOK GEMARINEERDE TOMME VAUDOISE	15
TOMME VAUDOISE MET VERSE KRUIDEN	15
KIP SALTIMBOCCA MET PROSCIUTTO EN APPENZELLER® ZACHT	17
GEGRATINEERDE MOSSELEN MET EEN CRUMBLE VAN EMMENTALER AOP	19
SALADE VAN RODE BIETEN, JONGE WORTELS, SINAASAPPELVINAIGRETTE EN ROOSJES TÊTE DE MOINE AOP	21
BIJGERECHTEN	
PITTIGE COLE SLAW	23
« KETCHUP » VAN KOMKOMMER	24
ROMESCO SAUS	24
BOERENBROOD IN GIETIJZEREN PAN	25





BUNDNERFLEISCHROLLETJES MET GRUYÈRE AOP CLASSIC

Voor 12 rolletjes
Vorbereiding: 5 min
Gemakkelijk

-
- 12 plakken Bündnerfleisch
 - 12 staafjes Gruyère AOP Classic
 - een handje zongedroogde tomaten, in reepjes
 - een handje rucola

-
1. Leg een plakje Bündnerfleisch op het werkvlak.
 2. Leg er een staafje kaas, zongedroogde tomaat en rucola op.
 3. Maak er een rolletje van en hecht het vlees vast met een stokje. Herhaal dit tot alle ingrediënten gebruikt zijn.

☒ YOGHURTSAUS MET KRUIDEN EN GERASPTE ZWITSERSE KAAS

Voor 4 personen

Vorbereitung: 10 min

Kooktijd: 5 min

Gemakkelijk

-
- 200 g roomkaas
 - 75 g Appenzeller®, geraspt
 - 75 g Emmentaler AOP, geraspt
 - 150 g Griekse yoghurt
 - 2 el verse kruiden (bieslook, peterselie, basilicum), gehakt
 - zout, peper
-

1. Doe de roomkaas in een steelpannetje en verwarm het op een zacht vuur. Voeg de Appenzeller® en de Emmentaler AOP toe en laat de kaas smelten. Roer met een houten lepel tot een glad mengsel.
2. Voeg de Griekse yoghurt, zout en peper toe. Meng goed.
3. Voeg ten slotte bieslook, peterselie en basilicum toe. Meng goed.

Heerlijk met wortelen, komkommer, selderij, licht gestoomde asperges en peultjes.

Tip: het is belangrijk dat hij vast en smeùig is, vandaar onze voorkeur voor Griekse yoghurt.





TOMAAAT MET EEN KORSTJE VAN VERSE KRUIDEN EN GRUYÈRE AOP RÉSERVE

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min

Kooktijd: 7 min

Gemakkelijk

-
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
 - 1 handje peterselie
 - 4 el broodkruim
 - 30 g Gruyère AOP Réserve, fijn geraspt
 - 1 el olijfolie
 - 4 langwerpige romatomen, in 2
 - zout, peper
-

1. Meng het knoflook, de peterselie, het broodkruim en de Gruyère AOP Réserve met de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Hou apart.
2. Gril de tomaten 2 minuten per kant.
3. Bedek de barbecue met folie. Leg de tomaten op de folie met de vleeskant naar boven. Bestrooi met het kruiden/kaasmengsel. Laat 3 minuten verder garen onder gesloten deksel.





RACLETTE DU VALAIS AOP OP DE BARBECUE

Voor 4 personen

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 15 min

Gemakkelijk

-
- 600 g vastkokende aardappels, zoals krieltjes
 - 1 el olijfolie
 - 500 g (1 bos) groene asperges, houtachtige onderkant verwijderd
 - 4 portobello champignons, in plakken
 - 4 tomaten, in 2
 - 800 g Raclette du Valais AOP
 - peper
-

1. Steek de barbecue aan. Kook de aardappels in de schil voor. Rol ze in aluminiumfolie. Plaats de aardappels in de hete as van de barbecue om ze verder te garen. Dit duurt ongeveer 15 minuten.
2. Bestrijk de asperges, de champignons en de tomaat met olijfolie. Gril de asperges 4 minuten aan elke kant. Zet apart aan de rand van de barbecue. Gril de champignons en de tomaat 2 minuten aan elke kant. Zet apart.
3. Smelt de kaas in de Cheese Barbeclette*. Verdeel de groenten en de opengesneden aardappels over de borden. Giet de gesmolten kaas over de aardappels. Bestrooi met peper.

Heerlijk met Bündnerfleisch en andere koude vleessoorten, smaakmakers als kappertjes en een salade.

Variant: voeg andere groenten toe zoals paprika, plakken aubergine, courgettes...

**Cheese Barbeclette is een raclettepannetje special ontworpen voor de barbecue.*



TOMME VAUDOISE MET EEN COMPOTE VAN GEDROOGDE EN VERSE VIJGEN

- 1 el olijfolie
- 1 ui, fijngehakt
- 150 g verse vijgen, in blokjes
- 3 gedroogde vijgen, fijngehakt
- 1 el ahornsiroop
- 1 el balsamicoazijn
- 1 Tomme Vaudoise

1. Fruit de ui in de olijfolie. Voeg de verse vijgen en de gedroogde vijgen toe. Gaar gedurende 4 à 5 minuten.
2. Voeg de ahornsiroop en de balsamicoazijn toe. Gaar verder gedurende 2 à 3 minuten.
3. Verdeel de vijgencompote over de Tomme Vaudoise. Serveer de rest van de moes in een kom.

MET GEROOSTERD KNOFLOOK GEMARINEERDE TOMME VAUDOISE

- 1 bol knoflook
- 1 el +1 dl olijfolie
- 1 Tomme Vaudoise
- enkele takjes citroentijm

1. Verwarm de oven voor tot 220 °C. Rooster de met olijfolie bestreken knoflookbol gedurende 30 à 40 minuten in de oven. Laat afkoelen. Maak de teentjes knoflook los.
2. Marineer de Tomme Vaudoise gedurende 3 dagen in 1 dl olijfolie met het geroosterde knoflook.
3. Laat daarna de Tomme Vaudoise uitlekken. Werk af met de geroosterde teentjes knoflook en de citroentijm.

TOMME VAUDOISE MET VERSE KRUIDEN

- 1 Tomme Vaudoise
- 1+1 el olijfolie
- 5 kerstomaatjes, in 4
- 2 el zongedroogde tomaten, fijngehakt
- 1 rode ui, fijngehakt
- 2 jonge uien, fijngehakt
- ¼ tl piri piri (pili pili) in vlokken
- enkele blaadjes basilicum, in reepjes
- zout, peper

1. Besprenkel de Tomme Vaudoise met 1 eetlepel olijfolie.
2. Meng in een kom de kerstomaatjes, de zongedroogde tomaten, de rode ui, de jonge uien, zout en peper met de resterende olijfolie.
3. Verdeel dit mengsel over de Tomme Vaudoise. Bestrooi met pilipili in vlokken en werk af met blaadjes basilicum.



KIP SALTIMBOCCA MET PROSCIUTTO EN APPENZELLER® ZACHT

8 saltimbocca
 Voorbereiding: 20 min
 Kooktijd: 11 min
 Gemakkelijk

-
- 2 kipfilets, overlans in 4 gesneden
 - 1 + 1 el olijfolie
 - 4 plakjes Appenzeller® Zacht, overlans in 2
 - 8 salieblaadjes
 - 4 plakjes rauwe ham, overlans in 2
 - zout, peper
-

1. Smeer de kip in met 1 el olijfolie en zout. Rijg de 8 kiprepen op spiesjes. Grill 6 à 8 minuten op de grill van de barbecue.
2. Leg op elk kipreepje een plakje Appenzeller® en een blaadje salie. Wikkel ze in de rauwe ham. Breng op smaak met peper. Nu heb je 8 saltimbocca.
3. Bekleed de grill van de barbecue met aluminiumfolie. Leg de spiesjes op de grill. Bestrijk met de resterende olijfolie. Gaar de spiesjes verder gedurende 5 à 7 minuten onder gesloten deksel.

Variatie: in de oven. Verwarm de oven voor tot 200°C. Gaar de saltimbocca erin gedurende 15 minuten.



GEGRATINEERDE MOSSELEN MET EEN CRUMBLE VAN EMMENTALER AOP

Voor een dertigtal mosselen

Vorbereiding: 15 min

Rusttijd: 30 min

Kooktijd: 7 min

Gemakkelijk

Crumble van Emmentaler AOP:

- 40 g geraspte Emmentaler AOP
- 4 el broodkruim
- 2 knoflookteentjes, fijgehakt
- 2 el tuinkruiden (bieslook, basilicum, platte peterselie), fijgehakt
- rasp van ½ citroen

- 1 kg mosselen, gewassen en schoongemaakt
- 1 dl witte wijn
- grof zeezout, peper

Afwerking:

- bieslook

1. Steek de barbecue aan. Crumble van Emmentaler AOP: meng in een schaal de Emmentaler AOP met het broodkruim en het knoflook. Voeg er de verse kruiden, de citroenrasp, zout en peper aan toe. Meng goed. Hou apart.
2. Schraap de mosselen met een mesje en laat ze 30 minuten in het water doorweken. Doe de mosselen in een voorverwarmde pan met de wijn. Laat ze 2 minuten garen. Giet de mosselen in een vergiet en vang het vocht op. Verwijder de niet geopende mosselen. Verwijder van elke mossel één van de twee schelpen en giet het overtollig vocht er uit.
3. Bedek de grill van de barbecue met een vel aluminiumfolie. Vouw de randen van de folie iets omhoog. Schik de mosselen in hun halve schelp in dit bakje. Giet over elke mossel 1 theelepel kookvocht en verdeel de Emmentaler crumble erover. Strooi nog enkele korreltjes zeezout op elke mossel. Laat op de barbecue garen gedurende 5 à 6 minuten. De crumble moet goudbruin gekleurd en de kaas gesmolten zijn.
4. Verdeel over diepe bordjes. Werk af met bieslook.

Tip: mosselen die in het spoelwater boven drijven of die al open of stuk zijn gooi je weg.



SALADE VAN RODE BIETEN, JONGE WORTELS, SINAASAPPELVINAIGRETTE EN ROOSJES TÊTE DE MOINE AOP

Voor 4 personen
Vorbereiding: 15 min
Gemakkelijk

Sinaasappelvinaigrette:

- sap van 1/2 sinaasappel
- 3 el sherryazijn
- 2 el hazelnotenolie

- een bosje van 8 kleine rode bieten met het loof, of 2 middelgrote rode bieten, in reepjes, rauw
- 1 handje salade van jonge blaadjes en loof van rode bieten
- 2 jonge wortels, in staafjes
- zout, peper

Afwerking:

- roosjes Tête de Moine AOP

1. Sinaasappelvinaigrette: meng in een kom het sinaasappelsap, de azijn en de hazelnotenolie. Zet apart.
2. Meng in een andere kom de rode bieten, de jonge slablaadjes, het loof van de rode bieten en de wortels.
3. Verdeel deze salade over de borden. Lepel er wat vinaigrette over. Garneer met de roosjes Tête de Moine AOP.

Heerlijk met een brioche.



PITTIGE COLE SLAW

Voor 4 personen

Vorbereiding: 15 min

Rusttijd: 30 min

Gemakkelijk

Pittige saus:

- 125 g roeryoghurt
- 1 el van elk: mayonaise, Dijon mosterd, rijstazijn
- 2 el chilisaus
- 150 g witte kool, in fijne reepjes
- sap van 1 citroen
- 1 snuifje suiker

- 2 wortels, geraspt
- 1 rode ui, in dunne plakjes
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 1 Thaise chili, van zaadjes ontdaan en fijngesneden
- zout, peper

Afwerking:

- dunne reepjes Gruyère AOP Classic

1. Pittige saus: meng in een kom de yoghurt, de mayonaise, de Dijon mosterd, de rijstazijn, de chilisaus en zout. Koel bewaren.
2. Meng in een andere kom de witte kool met het citroensap en de suiker. Hou apart gedurende 30 minuten.
3. Voeg daarna de wortelen, de rode ui, de lente-uitjes, het chilipepertje, zout en peper toe. Meng goed. Verdeel over kommen. Werk af met reepjes Gruyère AOP.

« KETCHUP » VAN KOMKOMMER

Voor 4 personen
Vorbereiding: 15 min
Kooktijd: 15 min
Gemakkelijk

-
- 1 el olijfolie
 - 2 van elk: knoflook, sjalot, stengels bleekselderij, fijngesneden
 - ½ rode paprika, van zaadjes ontdaan en in blokjes gesneden
 - 1 Spaanse peper, van zaadjes ontdaan, fijngesneden
 - 1 tl van elk: zeezout, mosterdpoeder, kurkuma
 - 8 el basterd suiker (bruine suiker)
 - 1 dl witte wijnazijn
 - 2 komkommers, ongeschild, in blokjes

-
1. Fruit het knoflook, de sjalot, de bleekselderij, de rode paprika en de Spaanse peper in de hete olijfolie. Voeg onder mengen zout, mosterdpoeder en kurkuma toe. Gaar verder gedurende 1 minuut.
 2. Voeg daarna de basterdsuiker toe. Gaar verder tot de groenten mooi gekarameliseerd zijn. Dit zal ongeveer 8 minuten duren. Voeg de witte wijnazijn en de komkommers toe. Gaar nog gedurende 5 minuten verder.
 3. Vul de weckpotten met behulp van een brede trechter. Laat afkoelen. Sluit de potten.

ROMESCO SAUS

Voor 4 personen
Vorbereiding: 15 min
Gemakkelijk

-
- 2 geroosterde rode paprika's, klaar voor gebruik
 - 1 handje gekonfijte tomaten met knoflook, uitgelekt
 - 1 teentje knoflook, in 2 gesneden
 - ¼ tl piri piri (pili pili) in vlokken
 - 1 el gemalen amandelen
 - 1 sneetje brood, geroosterd
 - 1 tl sherry-azijn
 - zout, peper

-
1. Pureer de paprika's met de gekonfijte tomaatjes, knoflook, piri piri, gemalen amandelen en brood in de kom van een keukenmachine.
 2. Voeg azijn, zout en peper toe. Mix opnieuw. Giet in een schaalteje.

BOERENBROOD IN GIETIJZEREN PAN

Voor 1 brood
Vorbereiding: 20 min
Rusttijd: 10 min + 4 u
Kooktijd: 45 min
Gemakkelijk

-
- 1 tl + ½ el suiker
 - 1 + 2 dl warm water
 - 15 g verse gist, verbrokken
 - 500 g volkorenmeel
 - 2 tl zeezout
 - 1 el olijfolie
 - 1 el melk
 - een handje meel

-
1. Los 1 theelepel suiker op in 1 dl warm water. Voeg vervolgens de gist toe en los het op in het lauwwarme water. Zet gedurende 10 minuten apart. Meng de bloem, het zeezout en de resterende suiker. Giet dit mengsel in de kom van een keukenmachine. Voeg het resterende water en olijfolie, plus de gist toe. Laat de keukenmachine gedurende 10 à 15 minuten kneden. Het deeg zal dan nog steeds een beetje plakkerig zijn. Vorm een bal.
 2. Strooi er een beetje bloem over. Laat het deeg ongeveer anderhalf uur rijzen. Plaats het daarna op een met bloem bestoven werkvlak. Ontgas het deeg met de hand en bol het opnieuw op. Dek af met huishoudfolie en laat opnieuw 1 uur rijzen.
 3. Bekleed een gietijzeren pan met bakpapier. Vorm het deeg tot een bal en plaats het in de pan. Maak aan de oppervlakte inkepingen met een mes. Sluit het deksel. Laat het deeg opnieuw anderhalf uur rijzen. Bestrijk de oppervlakte met een beetje melk en bestrooi met meel. Sluit het deksel. Bak het brood gedurende 45 minuten in een tot 240 °C voorverwarmde oven.

Tip: door het brood te bakken in een afgedekte gietijzeren pan zorgt de stoom voor het nodige vocht.

Voor het beste resultaat moet je het deksel niet gedurende het bakken optillen, en zeker niet tijdens de eerste 35 minuten.

Het brood is gaar als de punt van een mes er schoon uitkomt.



LE GRUYÈRE AOP

Het typische aroma van de Gruyère AOP wordt wereldwijd door kenners gewaardeerd. Deze beroemde harde kaas wordt sinds 1115 gemaakt in de omgeving van het stadje Gruyères en volgens het traditioneel recept geproduceerd in de dorpskaasmakerijen in Zwitsers Romandië. Dit recept is al 900 jaar hetzelfde gebleven. De Appellation d'Origine Protégée (Beschermd Oorsprongsbenaming) garandeert dat de te koop aangeboden kaas een Gruyère AOP is die gefabriceerd is volgens de door het bestek opgelegde vereisten. De Gruyère AOP is van nature lactose- en glutenvrij.

De Gruyère AOP past in alle kaasschotels. Hij kan ook als fijne maaltijd of als tussendoortje met een stuk krokant brood worden gegeten. Hij wordt ook veel gebruikt in de bereiding van lekkere gerechten. En vergeet niet dat de traditionele Zwitserse fondue, de "Moitié-Moitié" wordt bereid op basis van Gruyère AOP.

www.gruyere.com



EMMENTALER AOP

De Emmentaler AOP is geboren in de vallei van de Emme (of Emmental), een rivier die vredig door de streek van Bern vloeit. Vanaf de 13^{de} eeuw zijn er sporen van de fabricage van Emmentaler AOP te vinden op de alpenweiden, waar men met deze reus van zowat 100 kg melk kon opslaan voor de winter. In de 19^{de} eeuw kende de Emmentaler AOP zoveel succes dat de productie niet meer voldeed om aan de vraag te beantwoorden. Om dit tekort op te vangen, begon men toen de productie op de vlakten te ontwikkelen.

Dit was het begin van een succesvol verhaal dat ertoe heeft geleid dat de Emmentaler AOP vandaag in een groot deel van Zwitserland wordt geproduceerd, terwijl hij zijn uitstekende smaak volledig behoudt. Vandaag dat hij sinds september 2006 erkend wordt als Appellation d'Origine Protégée (Beschermd Oorsprongsbenaming).

www.emmentaler.ch



APPENZELLER®

Zoals zijn naam het al zegt, komt de Appenzeller® kaas uit het Appenzell-kanton, en meer in het algemeen uit de Vooralpen tussen het Constancemeer en het Alpsteinmassief, een gebied dat delen van de naburige kantons Thurgau en Sint-Gallen omvat.

Net zoals de inwoners van deze streek, die bekend staan om hun trouw aan hun tradities en gebruiken, is de Appenzeller® een kaas met karakter... Hij dankt zijn unieke smaak voornamelijk aan de pekels op basis van aromatische bergkruiden en –specerijen (of Sulz) waarmee de meester-kaasmakers deze kaas sinds eeuwen inwrijven, en waarvan de samenstelling nog altijd angstvallig geheim wordt gehouden!

www.appenzeller.ch



RACLETTE DU VALAIS AOP

De Raclette du Valais AOP wordt sinds de 16^{de} eeuw op een houtvuur geroosterd gegeten en ook vandaag wordt deze kaas volgens de traditionele methodes van het Valais-kanton geproduceerd. Lang geleden waren de herders van dit kanton, dat meer dan 51 toppen op een hoogte van meer dan 4.000 m telt, begonnen met het rechtstreeks op het vuur opwarmen van hun kaas, om zich te warmen tegen de bijtende winterkoude.

De Raclette du Valais AOP wordt uitsluitend gemaakt op basis van aromatische rauwe melk uit dit Alpijnse kanton en heeft een sterke, gulle smaak die de liefhebbers van raclette zeker zal plezieren!

www.raclette-du-valais.ch



TOMME VAUDOISE

Oorspronkelijk was de Tomme Vaudoise een seizoenkaas, die sinds de 17^{de} eeuw werd geproduceerd in de chalets op de alpenweiden aan het meer van Joux, in de Jura van Vaud. Na verloop van tijd is de productie beetje bij beetje afgedaald naar de vlakten van de kantons van Vaud en Genève.

De Tomme Vaudoise is een delicaat, rond kaasje met een witte kleur. Onder de dunne schimmelkorst zit een gladde, malse en romige kaaspasta met een verfijnde melksmaak. De Tomme Vaudoise is een milde en typische kaas die meer karakter krijgt naarmate hij rijpt... totdat hij vloeibaar wordt.

www.kaasuitzwitserland.be



TÊTE DE MOINE AOP

Het gebied van herkomst, dat sinds januari 2011 het AOP-kwaliteitszegel draagt, omvat de bergstreken van de Zwitserse Juraboog en in het bijzonder de districten Franches-Montagnes en Porrentruy in het kanton Jura, en de oude districten Moutier en Courtelary in het kanton Bern. Deze kaas werd voor het eerst in 1192 in de abdij van Bellelay geproduceerd.

De monniken gebruikten hem als handelsmunt en als heffing aan de prinsbisschoppen van Bazel. Vandaag worden de traditie en de eeuwenoude savoir-faire voor de productie van deze kaas met rauwe melk uit de bergen nog in amper 7 kaasmakerijen in stand gehouden. Om zijn smaak volledig tot ontplooiing te laten komen, degusteert men de Tête de Moine AOP best onder de vorm van kleine roosjes die men met de bekende Girolle® afschaaft.

www.tetedemoine.ch



ONTDEK MEER RECEPTEN OP ONZE SITE

www.kaasuitzwitserland.be

UW SPECIALIST



Trakteer uzelf op **KAAS UIT ZWITSERLAND**
en verzamel alle 5 receptenboekjes
van de tweede collectie



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.be

