



COURANT

LAGUIOLE

Style de Vie

GRATIS

WWW.LAGUIOLESTYLEDEVIE.COM

WINTEREDITIE 2022 - 2023

Beleef samen met familie en vrienden EEN KNUSSE WINTER

Als we denken aan de winter, denken we automatisch ook aan kou. En bij kou maken we het binnenshuis het liefst zo knus en gezellig mogelijk. Niks lekkerder dan tijdens dit seizoen met familie en/of vrienden samen te komen. Of je nou kiest voor een goed gevulde borreltafel met lekkere hapjes en vol kazen of uitpakt met een uitgebreid diner met een luxe gebrad op tafel. Een goed glas rode wijn past er altijd bij! Haardvuur aan, kaarsjes op tafel en genieten maar! We kunnen dus wel stellen dat ook het winterseizoen zijn charme heeft. In deze editie van de Laguiole Style de Vie Courant geven we je tips om er een speciale en warme winter van te maken!

Volg ons voor nieuwtjes
en ontwikkelingen!



INHOUD

**Bubbels, bubbels of
bubbels?**
pagina 2



**De ultieme
kaasbeleving.**
pagina 4



**De perfecte kaasplank
met Betty Koster.**
pagina 6



**High tea, high wine
en high beer tips.**
pagina 8



**Cadeautips voor
betaalbare luxe.**
pagina 12



Leuk weetje

Voor de calorieëntellers onder ons...

Champagne (Prosecco of Cava telt ook) is bij uitstek hét alcoholische drankje waar de minste calorieën inzitten. Nu heb je – ook zonder speciale gelegenheid – een reden om een fles bubbels open te trekken!

Champagne, Prosecco, Cava, Sekt, Lambrusco... er zijn veel verschillende soorten bubbels. Wat alle mousserende wijnen met elkaar gemeen hebben is dat aan de basis een "gewone" stille wijn staat. We horen je denken, hoe komen die bubbels dan in de fles? Daar zijn meerdere manieren voor.

Methode Champenoise

Deze methode wordt alléén gebruikt om Champagne te maken. Alles rondom Champagne is heilig en daarom strikt gereguleerd. Bubbels die niet uit de Franse Champagnestreek komen, mogen dan ook geen Champagne genoemd worden of claimen dat ze via de Methode Champenoise gemaakt zijn.

Methode Traditionelle

Toch willen andere makers aan kunnen tonen dat de bubbels die zij maken volgens dezelfde hoge kwaliteitsstandaard als Champagne worden gemaakt, daarom noemt men hun productiewijze de Methode Traditionelle. De naam zegt het al: de meest traditionele methode. Tussen de regels door kun je zeggen dat deze twee methodes hetzelfde zijn.

De Spaanse Cava, Italiaanse Franciacorte en Franse Crémant zijn bijvoorbeeld met deze traditionele

methode gemaakt. De truc zit 'm in de tweede gisting op de fles. Na het reguliere productieproces wordt de wijn in de fles gedaan. De fles wordt afgesloten waardoor het koolzuur (een natuurlijk bijproduct van de gisting) niet meer kan ontsnappen. Voilà, bubbels in je wijn! Hoe lang flessen daarna nog moeten rijpen is per soort anders. Zo moet Champagne bijvoorbeeld minimaal 15 maanden rijpen, heeft Cava genoeg aan minstens 9 maanden en wordt Prosecco helemaal niet gerijpt.

Methode charmat

De tweede gisting van deze methode vindt niet op de fles plaats, maar wordt in een grote roestvrijstalen tank gedaan. Deze tank wordt afgesloten waardoor de vrijkomende zuurstof niet ontsnapt en belletjes vormt in de wijn. Deze methode wordt vaak gebruikt voor het maken van Prosecco.

Tip: Varieer met een witte, rosé en rode bubbelsort!

Bekendste bubbelsorten

Champagne

Voor Champagne wordt meestal één witte druifsoort en twee rode druifsoorten gebruikt. De druiven dienen - zoals je inmiddels al weet - uitsluitend uit de Champagnestreek te komen. Champagne wordt doorgevoerd gemaakt van een mengsel van de blauwe druifsoorten Pinot Noir en Pinot Meunier en de witte druifsoort Chardonnay. Deze druifsoorten hebben elk een eigen karakter en smaak. Deze is bepaald door het klimaat en de bodem waar ze op groeien.

Crémant

Het broertje van de Champagne. Deze mousserende wijn wordt in Frankrijk (en Luxemburg) op dezelfde wijze gemaakt als Champagne. Weliswaar in andere wijnstreek, met andere druiven en waar Champagne minimaal 15 maanden moet rijpen, geldt voor Crémant een rijpingseis van 9 maanden. Het unieke aan Crémant is dat iedere streek andere druifsoorten gebruikt wat uiteenlopende smaken geeft. Zo zijn er bijvoorbeeld Crémants de Bourgogne of Crémants de Bordeaux.

Cava

Deze Spaanse witte wijn wordt van drie druifsoorten gemaakt. Van alle soorten bubbels komt Cava het dichtst in de buurt van Champagne. Deze komt namelijk ook tot stand volgens de Methode Traditionelle. Het enige verschil is dat Cava korter op de fles rijpt. Cava smaakt wat milder dan Champagne. Vanwege het verschillende klimaat zitten er namelijk minder zuren in de druiven Macabeo, Parellada en Xarel-Lo die gebruikt worden om Cava te maken. De meeste Cava's worden gemaakt in de Spaanse streek Catalonië. Cava drink je het beste – in tegenstelling tot Champagne – jong. Na een jaar smaakt Cava vaak niet lekker meer. Dus mocht je nog een flesje hebben liggen, wacht niet te lang om hem open te trekken!

Prosecco

Waar Champagne en Cava van drie druifsoorten worden gemaakt, wordt Prosecco maar van één witte druif gemaakt, namelijk de Prosecco druif. Deze Italiaanse bubbel wordt koud gedronken als aperitief of lekker bij

(rauwe) vis. Net zoals de Spaanse Cava wordt Prosecco vaak gebruikt als alternatief voor Champagne. Toch heeft Prosecco een iets minder gecompliceerde smaak omdat bij het maken het hele rijpingsproces wordt overgeslagen. Prosecco is dus altijd jong en fruitig.

Dan heb je nog de keuze tussen Prosecco Frizzante en Prosecco Spumante. Bij het maken van de Frizzante stopt het gistingproces eerder, waardoor nog niet alle suikers uit de druiven zijn vergist. Hierdoor heeft de Frizzante minder krachtige bubbels en smaakt hij wat zoeter. Voor een Spumante gist de wijn langer door wat de bubbels krachtiger en de smaak droger maakt.

Overige soorten

Naast de meest populaire mousserende wijnen die we beschreven hebben, wordt er in veel wijnstreek een mousserende wijn gemaakt. Zo drinken ze in Portugal Espumante, in Duitsland Sekt, in Oostenrijk Asti en in het Nederlandse Limburg wordt Bruusj gemaakt.

Twijfel je weleens welke fles je moet kiezen?

Brut of toch demi-sec? Iedere fles wordt ingedeeld op basis van het suikergehalte en druifsoort. Er zijn zes soorten bubbels.

- **Extra Brut:** het woord Brut betekent in het Frans rauw. In dit geval extra rauw. Dat wil zeggen dat de bubbel gemaakt wordt met heel weinig suiker, maar liefst tussen 0 en 6 gram per liter. Het is dus de droogste smaak onder de mousserende wijnen.
- **Brut:** dit is de meest gedronken variant en bevat minder dan 15 gram suiker per liter.
- **Extra sec:** in het Frans betekent dit extra droog. Deze soort bevat tussen 12 en 20 gram suiker per liter.
- **Sec:** met een dosering tussen 17 en 35 gram suiker per liter wordt deze al iets zoeter, zonder dat het te veel naar suiker smaakt.
- **Demi-sec:** heeft een suikergehalte tussen 35 en 50 gram suiker per liter. Ondanks dat demi-sec letterlijk vertaald halfdroog betekent, smaakt deze eerder zoet.
- **Doux:** met een suikergehalte van meer dan 50 gram per liter is dit een zeer zoete bubbel.

Bubbels, bubbels of bubbels?

Champagne en andere mousserende wijnen worden vaak (terecht) gebruikt als aperitief. Dat komt door de vele zuren die de honger doen opwekken. Maar wat weinigen weten is dat het ook perfect maaltijdbegeleidend kan zijn. Bubbelwijnen zijn namelijk heel veelzijdig. De meeste zijn wit, maar ze bestaan ook in een rosé en rode variant. Welke soort kies je? Waar dien je op te letten en wat zijn de verschillen? We leggen het uit!

Sabreren kun je leren!

Bij het sabreren wordt met een champagnesabel de kurk en een deel van de kop van de fles afgeslagen. Deze traditie stamt uit de tijd van Napoleon, toen cavaleristen de techniek gebruikten tijdens het vieren van overwinningen.

Tegenwoordig doen we het alleen nog om op chique en indrukwekkende wijze een fles Champagne of Cava te openen. Alleen bij deze twee soorten bubbels is de druk in de fles hoog genoeg om te sabreren.

Volg onderstaand stappenplan om jouw fles perfect te sabreren!

1 Zorg ervoor dat de fles goed gekoeld is. Verwijder de folie en metalen muselet van de kurk. Verwijder ook de folie van de hals. Als je deze stap overslaat geeft dat extra risico op mislukking.

Leuk weetje: je moet altijd zes keer draaien om de muselet los te maken.

2 Zoek vervolgens een geschikte plek buiten. Je wilt natuurlijk niemand raken.

3 Houd de fles nu in een hoek van 45 graden schuin omhoog en houd deze met links vast (als je links bent, dan met rechts). Houd je arm gestrekt.

4 Ga op zoek naar de lijn op de hals van de fles.

5 Laat langzaam de sabel over het lijntje glijden. Oefen dit een paar keer zodat je zeker weet dat je goed zit.

6 Tijd voor het echte werk! Het is belangrijk dat je niet stopt bij de kop van de fles, maar doorslaat tot je hele arm gestrekt is. Houd de sabel schuin in een hoek van 45 graden op de fles. Tik in een lange en soepele beweging. De kurk en glazen kop zullen er makkelijk afschieten. Als je alle stappen netjes hebt uitgevoerd, komen er vrijwel geen glassplinters vrij. De paar die wel vrijgekomen zijn, spuiten door de druk die op de fles staat mee naar buiten.

Luxury Line
 Champagnesabel Olive Wood

Artikelcode: SabelOlijf
 AVP €39,⁵⁰



Ook beschikbaar in Rose



Say cheese...

De ultième kaasbeleving

Een lekkere borrel, een mooie afsluiter van je diner of gewoonweg voor een gezellig avondje thuis. Met kaas kan je alle kanten op en sla je de plank nooit mis. De perfecte kaasplank serveren is hartstikke simpel! Je moet alleen nog even weten hoe...

Kaas. Het is er in allerlei soorten en maten. Kies niet altijd alleen voor de kazen die je kent, zoals port salut of brie, maar varieer eens en ga voor de onbekende weg. Misschien word je wel verrast! Proef, ontdek en wie weet zit er zomaar een nieuwe favoriet in je rijtje. Om wat houvast te kunnen bieden, hebben we kaas verdeeld in vijf hoofdgroepen, met elk zijn eigen kenmerken:

• Half harde tot harde kaas:

Halfharde/harde kaas heeft zijn naam te danken aan zijn hoeveelheid vocht. Deze factor bepaalt namelijk of iets een zachte of harde kaas wordt genoemd. Halfharde/harde kaas bevat dus minder water dan een zachte kaas. Hoeveel vocht er nog in de kaas zit, is afhankelijk van hoe lang het rijpingsproces is. Dit is bij een harde kaas minimaal twee jaar. Voorbeelden van bekende halfharde/harde kazen zijn gruyere, manchego, cheddar en natuurlijk ons gele goud: Hollandse kaas.

• Blauwader kaas

Blauwader kaas is dé bekendste schimmelkaas en heeft een blauwe schimmel als kenmerk.

Deze is te herkennen aan zijn blauw-groene 'aders' die door de kaas heen lopen - die bij de ene wat intenser dan bij de ander zijn. Deze 'aders' ontstaan doordat de kaas wordt geprikt tijdens het rijpen; de schimmelcultuur zorgt dan voor de strepen. Van lichtgroen tot donkerblauw en van romig tot stevig en met veel pit: er is genoeg keus. Denk aan kazen zoals gorgonzola, bleu d'auvergne, roquefort en stilton. Ideaal om mee af te sluiten op je kaasplank!

• Witte korst kaas:

Witte korstkaas is - de naam zegt het al: een zachte, romige kaas met een witte, (pluizige) korst. De witte schimmel op de korst ontstaat door het toevoegen van een witschimmelcultuur tijdens de bereiding van deze kaas. Tijdens de rijping kan deze schimmel zich verder ontwikkelen en ontstaat zo'n witte korstkaas, zoals bijvoorbeeld de bekende brie of camembert.

• Rode korst kaas:

Rode korstkaas is kaas waarvan de korst niet rijpt door een schimmel, maar door een bacterie. Een geval apart dus! Tijdens de rijping van deze kaas wordt alleen de korst regelmatig behandeld met pekewater of drank, wat uiteindelijk zorgt voor de bijzondere grijsachtige tot rode kleur van de korst. Deze behandeling

bepaalt grotendeels de intensiteit en dus de smaak van de kaas. Bekendere soorten zijn onder anderen: taleggio, reblochon, morbier en port salut.

Leuk weetje: waar je van jonge rode korstkazen hun dunne, eetbare korst wél kan eten, is de dikkere korst van oudere, gerijpte rode korst kazen vaak niet eetbaar.

• Verse kaas:

Verse kaas is kaas die niet of nauwelijks heeft gerijpt. Hierdoor is er geen korst gevormd en is het vaak zacht en goed smeerbaar. Ook is de kaas vaak nog wit, want kleurvorming ontstaat pas later in het proces. Boursin, Huttenkäse en mozzarella zijn voorbeelden van bekende verse kazen.

Wist je dat...

voor 1 kilo kaas 10 liter koeienmelk, 9½ liter geitenmelk of 6 liter schapenmelk nodig is?



Wist je dat...

Nederland meer dan 650 miljoen kilo kaas per jaar produceert en daarmee de vier na grootste kaasproducent ter wereld is? Niet gek voor zo'n klein landje, toch?

Op z'n kaasbest de winter door

Geloof het of niet, onderstaande kaasmessen hebben écht allemaal hun eigen functie. Zo zijn meerdere kaasmessen dus geen overbodige luxe. En dat heeft alles te maken met de structuur en hardheid van een kaas. Daarnaast bestaat er natuurlijk ook nog de eeuwenoude frustratie dat iemand een stuk brie met precies hetzelfde mesje aansnijdt als waar diegene twee minuten geleden blauwe schimmelkaas mee heeft gesneden. Resultaat: niet alleen onpraktisch, maar ook erg onsmakelijk. Hoe weet je nou welk mes je voor welke kaas moet gebruiken? Wij vertellen het je allemaal!



• Smeermes:

Laten we beginnen met het smeermesje. Door het dunne, buigzame lemmet smeert je zeer zachte kazen gemakkelijker uit - wat erg handig is bij bijvoorbeeld een zachte geitenkaas of smearbare roomkaas.



• Dun kaasmes met punt:

Dit kaasmes is geschikt voor harde en halfharde kazen. Door het smalle en langwerpige lemmet kan het mes moeiteloos door bijvoorbeeld manchego snijden. Dit mes is niet alleen multifunctioneel, maar ook nog eens erg hygiënisch. Want naast het snijden van een kaas, kan de punt van het kaasmes worden gebruikt om de gesneden kaas van de plank te pakken. Zo kun je anderen (of jezelf uiteraard) een stuk kaas aanreiken, zonder dat je handen eraan hebben gezeten. Pak, hap en klaar!



• Puntig mes:

Met dit puntige kaasmes was het snijden van harde en halfharde kazen nog nooit zo gemakkelijk. Steek het mes verticaal in de Parmezaanse kaas, Pecorino of oude brokkelkaas, druk 'm naar beneden en brokkel een stuk kaas naar wens af.



• Kaasmes met open lemmet en punt:

Dankzij de gaten in het lemmet komt er lucht vrij tijdens het snijden, waardoor het mes er met gemak doorheen glijdt zonder dat het blijft plakken. Hierdoor blijft de kaas intact en is dit mooie stuk klaar om gegeten te worden! Ook hier geldt dat je met de punt het stuk kaas kan presenteren. Geschikt voor halfzachte kazen zoals brie, mozzarella of Port Salut.



• Wiegmes:

Ooit gezien hoe ze bij de kaasboer een kaas snijden? Nou, zo dus. Met deze mini versie van het wiegmes snijd je gemakkelijk halfharde tot harde kazen - van belegen tot oud - in blokjes, puntjes of rechte stukken.

Tip: zet een blok kaas met dit mes zo op de borrelplank, zodat de gasten zelf een stukje kunnen afsnijden. Een hele belevenis!



Bijlmes:

Snijd harde kazen met een kaasbijl. Door zijn stevige lemmet snijd je in een handomdraai niet alleen zó door de kaas heen, maar brokkelde de kaas ook op een juiste manier mooi af. Hierdoor blijft de structuur mooi intact. Iets wat elke kaasliefhebber in huis zou moeten hebben!

Krachtige combinaties

Een perfecte kaasplank is niet compleet zonder een bijpassend drankje. Een mooie volle rode wijn, een zoete en stroperige port of, als het de laatste gang is van een uitgebreid diner, een dessertwijn. Begeleiders zijn namelijk niet voor niets 'begeleiders' en zorgen vaak voor een extra smaakdimensie. Zo zou je je kaasplank kunnen uitbreiden met de volgende producten:

- Crackers, vijgen-, dadel-, abrikozen-, noten-, rustiek-, suikerbrood of picos.
- Gedroogd, gesuikerd of vers fruit, zoals: druiven, pruimen, vijgen, frambozen, abrikozen, (amarena)kersen, gember, peer, rozijnen of dadels.
- Noten.
- Jam, compote, dips, chutney, (truffel)olie, stroop, siroop of (kwepeer)gelei.
- Zongedroogde tomaten, olijven, zilvruitjes of augurken.
- Chocolade.

De perfecte kaasplank

met Betty Koster



Bij het maken van een kaasplateau is het handig om te weten welke kazen je goed met elkaar kunt combineren en voor welke begeleiders je kiest of juist niet kiest. We vroegen het aan onze kaaskoningin Betty Koster.

Verpletter je gasten met één van de volgende kaasplateaus en maak er een onvergetelijk moment van!

TYPISCH NEDERLANDS

Hoe leuk is het om een kaasplateau te serveren met uitsluitend kazen van Nederlandse bodem? Bij deze kazen drink je het liefst een lekker bruisend glaasje Champagne!

- **Fransje:** een witkorstkaas uit Amsterdam. Mathilde is de producent van dit frisse aardse kaasje. Wordt geproduceerd zoals alle Franse geitenkaasjes. Lactisch gestremd heet dat. Wat betekent dat de kaas die krijtachtige structuur krijgt. Je Champagne krijgt hierdoor een boost.
- **Zilte Duinen:** een rauwemelkse kaas uit Terschelling, van kaasboerderij de Zeekraal. 50% schaaap, 50% koemelk. Vegetarisch gestremd en met een natuurkorst. Nootachtig en bijna wollig van smaak.
- **Pietra:** een "Tomme-achtige" kaas uit Lopikerkapel, van Rutger en Marieke Pekelharing. Een kaas met een natuurkorst, super aardse en tegelijkertijd proef je botertonen.
- **L'Amuse signature:** of een 2,5 jaar oude kaas uit de Beemster. De crunch van de kristallen en de butterscotch-tonen in de smaak maken het slokje Champagne tot een absoluut feestje.
- **Lazulis:** nog even terug naar Rutger en Marieke voor hun "gorgonzola-stijl" blauwaderkaas. Smeltend als fondant, met frisse nootachtige smaaknuances.

Indrukwekkende tip:

Doe een tros druiven op vetvrij papier 20 minuutjes op 180°C in de oven. Er gebeurt iets bijzonders! De druiven zetten op, de schilletjes barsten en gaan karamelliseren. Top presentatie en een heerlijke verrassing!

HIP EN TRENDY

Een moderne kaascombinatie die goed past bij een cocktail? Dat lijkt misschien onmogelijk, maar niks is minder waar. Thassia Koster heeft namelijk een Cocktail ontwikkeld welke met vijf diverse kazen uitéénlopende smaken creëert: The Cinnamon Butcher!

De vijf kazen die je erbij serveert:

- **Brie aux truffes:** koop er eentje met echt alleen truffel zonder aroma erin verwerkt. Geweldig!
- **Tomme de Chèvre:** frisse fruitige geitenkaas uit de Poitou.
- **Goudse Réservation:** 24 maanden gerijpt, nootachtig en karamel tonen.
- **Chiriboga Blue:** boterige, nootachtig en fruitige blauwader uit de Allgäu.
- **Shropshire Blue:** droppige blauwader met laurientonen. De klap op de vuurpijl.

WE HOUDEN HET DROOG VANDAAG!

Niet iedereen houdt van alcohol. Om toch de ultieme beleving van het kaasplateau te ervaren, kunnen we kiezen voor thee als alternatief. Het liefst met gefilterd water en op de juiste temperatuur. De thee moet iets langer trekken dan normaal, want de smaken moeten natuurlijk wel op kunnen boksen tegen de kazen.

Schenk de wijnglas en je thee als een

thee in een mooi gasten gaan de wijn behandelen.



Ben je in de buurt van IJmuiden of Amsterdam-Zuid? Breng dan zeker een bezoekje aan Fromagerie l'Amuse. Al meer dan 30 jaar bekend op het gebied van kaas. Je vindt hier een uitgebreid assortiment aan de meest exclusieve kazen!

Walsen, kijken en ruiken. Dan moet de pairing natuurlijk kloppen, dus heb ik de volgende combinatie voor je gemaakt:

Een zwarte thee, maar zo subtiel dat je er nog groene tonen in ontdekt. Zelf gebruik ik de Darjeeling Single Estate van Dilmah. De warmte en het schonende effect van deze thee zetten alle smaakpapillen op scherp. De volgende kazen passen hier perfect bij:

- **Délice de Bourgogne:** frisse en romige triple crème, de allemansvriend. De kaas wordt interessant door de thee. Er ontstaan hooitonen.
- **Brabander geitenkaas belegen:** de fluwelige structuur wordt geaccentueerd en de smaken smelten prachtig samen.
- **L'Abbaye de Citeaux:** schitterende abdijkaas. Nog door echte monniken geproduceerd. Gewassen korst, dus heerlijk aromatisch in geur en smaak.
- **Goudse Boeren oplegkaas:** een prachtige boerenkaas uit het Groene Hart. De kaas is nog echt in houten vaten gemaakt van uitsluitend zomermelk. Dat wil zeggen, als de koeien buiten grazen.
- **Chiriboga Blue:** een blauwader kaas uit de Allgäu. De Ecuadoriaan, Arthur Chiriboga, kwam voor de liefde naar Duitsland en creëerde deze heerlijke bleu. Botertonen, fruitig en nootachtig. De thee accentueert deze smaken.

Verrassende tip:

Wil je écht indruk maken? Serveer dan bij de Délice de Bourgogne een dun plakje pure chocolade met ongeveer 70% cacao. Eerst een slokje thee, dan de chocolade en dan het stukje kaas om weer te spoelen met een slokje thee.

KAAS PROEVEN OP Z'N BEST

Als we het eten van een kaasplateau een beetje serieus nemen, dan doe je dit als volgt:

Neem eerst een slokje van het drankje. De smaakpapillen zijn er dan helemaal klaar voor! Vervolgens eet je het kaasje, liefst zo puur mogelijk. De smaken wennen aan elkaar en smelten als het goed is samen. Je eindigt met nog een slokje van het drankje om de tertiaire smaken los te laten komen. Smaakt het nu nog steeds mooi samen, dan mag je spreken van een mooie combinatie.

DO'S EN DONT'S

- Serveer de kaas zo puur mogelijk met bijvoorbeeld wat gedroogd fruit en getoast, licht verteerbaar brood.

- Pas op met zoete confitures. Dit past namelijk niet bij elke kaas. Een zoete geleij bij geitenkaas maakt de Sauvignon zuur.

- Zorg voor de juiste messen om geklieder te voorkomen. Harde kazen met bijvoorbeeld een steker en (half)zachte kazen met een mes met open lemmeet.

- Een kaasplankje als gang tijdens het diner moet net genoeg zijn om blij van te worden. Niet te veel dus! De perfecte hoeveelheid is maximaal 100 gram per persoon. Dat betekent dat je van bijvoorbeeld 5 kazen ongeveer 20 gram per soort serveert.

- Makkelijke manier om indruk te maken is je te laten adviseren door een kaasspecialist!



Wist je dat...

kaas met gaten ontstaat door gasvorming in de kaas onder invloed van specifieke melkzuurbacteriën? Die zorgen ook voor de lekkere smaak en typische aroma van kaas.

Bekijk onze volledige collectie knasmessen!



Being cheesy, can be easy!

Wie denkt dat het samenstellen van een kaasplank moeilijk is, heeft het fout. Hieronder geven wij de meest handige tips & tricks voor het eenvoudig maken van dé perfecte kaasplank.

- Serveer een oneven aantal kaasjes. Hét perfecte aantal zou 3 of 5 kazen zijn;
- Maak gebruik van verschillende kaassoorten. Doe inspiratie op via de samengestelde kaasplanken van Betty Koster;
- Varieer tussen verschillende zachte en harde structuren;
- Kies smaken uit die variëren van mild tot uitgesproken en pittig;
- De ideale temperatuur is op kamertemperatuur. Haal de kaas van te voren dus uit de koelkast voor een optimale smaakbeleving;
- Varieer in vorm als de kaas van tevoren wordt gesneden. Denk hierbij aan blokjes, langwerpige stukken, driehoekjes of puntjes;
- Kies kaasjes uit op seizoen of streek;
- Leg bij elk kaasje een geschikt kaasmes;
- Zorg voor de juiste begeleiders;
- Maak gebruik van een mooie plank om de kaas op te presenteren.



Maak je borreltafel compleet

Naast kaas op je plank, kunnen diverse soorten vleeswaren natuurlijk niet missen bij de borrel! Denk eens aan Mortadella, Spiniata Romana, truffelsalami of een boeren-, cranberry- of everzwijnpaté. Of ga voor een gedroogde hamsoort - zoals Coppa di Parma, Serrano of Pata Negra. De Laguiole Style de Vie charcuterietest is alles wat je hierbij nodig hebt en maakt elke borrelavond compleet. Stijlvol en praktisch, bevat de set drie mesjes - een patèmesje, botermesje en charcuteriemesje - die elk hun eigen fijne bijdrage leveren aan de borrelplank. Mooi glas wijn erbij en genieten maar!

Welke lijn is jouw favoriet?



Premium Line
Kaasmessen Dark Wood
Artikelcode: KaasDarkWood3Del
AVP €17,⁹⁵



Prestige Line
Kaasmessen Gold Stonewash
Artikelcode: PresKaasGoudZw3
AVP €22,⁹⁵



Innovation Line
Kaasmessen Grijs Pakka
Artikelcode: InnoKaasGrijs
AVP €22,⁹⁵



Luxury Line
Kaasmessen Olijfhout V2
Artikelcode: LuxKaasV2Olijf
AVP €39,⁵⁰


Van alle knasmessen hebben we ook bijpassende botermesjes!

Wist je dat...

er naast charcuterie ook seaucuterie bestaat? Je raadt het al, een plateau vol diverse vissoorten!



Luxury Line
Charcuterietest Olijfhout
Artikelcode: LuxCharOlive
AVP €39,⁵⁰

Volg jij ons al?
 

There is always time for wine



Een leuk alternatief voor ontbijt, brunch of lunch is een high tea, wine of beer. Dé Engelse klassieker is natuurlijk perfect voor bijvoorbeeld een koude zondagochtend terwijl de high wine of high beer zich goed leent voor een knusse middag of gezellige avond in het weekend. Natuurlijk wil je daar ook lekkere hapjes bij serveren. Welke variant je ook kiest, het zijn altijd fijne momenten samen met vrienden, collega's of familie. Prikkel de smaakpapillen van jouw gasten met de lekkerste smaakcombinaties!

Kies jij voor een klassieke high tea, gezellige high wine of moderne high beer.

Een high wine of high beer is eigenlijk een alcoholische versie van de high tea. Het verschil zit 'm dan ook in - de naam doet het al vermoeden - de drankjes die je drinkt. En bij wijn of bier passen natuurlijk weer andere hapjes dan dat je bij thee serveert. Wil jij een high tea, beer of wine organiseren, maar weet je niet hoe? Lees dan onze tips & tricks voor een succesvol verloop.

Wist je dat...

- er van rode druiven ook witte wijn gemaakt wordt? Als de rode druiven verwerkt worden zoals witte, en het vel verwijderd wordt, wordt de wijn ook wit!

Tips voor een waanzinnige high wine

- Serveer bij elk klein gerechtje een bijpassende wijn. Belangrijk is om de wijn af te stemmen op het hapje: heb je iets met een krachtig stuk vlees, kies dan voor een stevige, volle rode wijn.
- Varieer in de wijnsorten: begin met een bubbel, kies voor wit, rosé en/of rood en eindig met een lekker dessertwijn of glaasje port.
- Serveer de wijn in kleine glaasjes. Zo zorg je ervoor dat je niet na drie hapjes al iets te diep in het glaasje hebt gekeken.
- Begin met de lichtste wijn en eindig met een krachtige(re).
- Perfecte tijd: 15:00 - 20:00 uur.

Tip: zet een karaf water op tafel, om af en toe je smaak te neutraliseren en te spoelen.

Ideale hapjes:

bruschetta, pincho's, zalmrolletjes, ravioli, arrancini, tuna tataki, kaasplank.



Tips voor een tearific high tea

- Zorg voor variatie in zowel hartige als zoete hapjes
- Varieer in de verschillende soorten thee en kies eens voor verse thee. Gember, munt, sinaasappel, kaneel of haal een aantal verse theesoorten bij je favoriete kruidenier en laat je gasten zelf de thee kiezen en inschepen. Erg leuk!
- Geen zin in warme thee? Ga eens voor homemade ice-tea.
- Maak het lekker kitsch en op z'n Engels: etageres, kaarsjes, tafellopers, ouderwetse theepotten en vrolijke kopjes.
- Perfecte tijd: 11:00 - 15:00 uur.

Ideale hapjes:

sandwiches, scones met clotted cream en jam, macarons, muffins, wraps, bladerdeeghapjes, quiche.



Tips voor een buitengewone high beer

- Serveer bij elk klein gerechtje een bijpassend biertje.
- Ga voor verschillende speciaalbiertjes in plaats van de doorgewone 'pils'.
- Gebruik smaken die of in elkaars verlengde liggen of juist lijnrecht tegenover elkaar staan: zo versterk je de smaken met elkaar.
- Serveer de biertjes in verschillend glaswerk: giet niet elk biertje in het zelfde glas maar onderzoek welk biertje in wat voor glas moet en varieer hierin.
- Perfecte tijd: 15:00 - 20:00 uur.

Ideale hapjes:

(homemade) kaasbitterbal, mosterdsoep, stoofpotje, mini burgertjes, gyoza.



Premium Line
Mini couvert Zwart
 Artikelcode: PrMiniCouvZw
 AVP €29,⁹⁵

 Ook handig om te
 gebruiken voor gebak
 

Amuserende hapjes

Een zeer klein gerecht dat we bijvoorbeeld op een lepel of in een borrelglasje geserveerd krijgen: de amuse! Het Franse 'amuser' betekent amuseren en de volledige term is amuse-bouche, wat letterlijk 'mondvermaak' betekent.

Het belangrijkste doel van amuses zijn het opwekken van de eetlust en het activeren van de smaakpapillen. Oorspronkelijk worden amuses dus voor het gerecht geserveerd om je voor te bereiden op de smaaksensatie die komen gaat. Zo serveer je een zoute amuse voor als het volgende gerecht bijvoorbeeld zoute vis betreft en voor een zoet dessert kies je voor een zoete amuse. Het zien van een gerecht speelt uiteraard ook een grote rol in de beleving ervan. Zorg dus dat de presentatie er goed verzorgd uitziet.

Hoe klein het gerechtje ook is, het is dé gang van het diner waar je helemaal de blits mee maakt. En dat hoeft helemaal niet ingewikkeld te zijn! De amuse wordt vaak als aperitief of als tussengerecht geserveerd, maar het is ook een leuke manier om de borreltafel mee op te vullen.

Zin om zelf aan de slag te gaan? Verwen je gasten met een van de volgende verrassende receptjes die we hebben gemaakt om thuis uit te proberen! Dat smaakt zeker naar meer!

Premium Line
Amuselepels Zwart
Artikelcode: PRAmuseZw
AVP €18,⁹⁵

Ga zelf aan de slag en maak er een feestje van met onze amuselepels!

RECEPT



Paté met gekaramelliseerde uienchutney

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 plak paté
- 1 ui
- 2 el suiker
- 2 tl roomboter
- 1 tl rode wijnazijn

Bereidingswijze:

Snijd de paté in stukken ten grootte van het oppervlak van de amuselepel. Snijd de ui in ringen. Smelt de roomboter in een koekenpan, voeg de ui toe en bak goudbruin in circa 5 min. op middelhoog vuur. Als de uien geslonken zijn, voeg je de suiker toe. Laat dit nu karamelliseren. Voeg, om extra te binden, wat water toe aan het mengsel en meng goed tot een uienchutney. Laat afkoelen. Meng 1 tl rode wijnazijn met wat peper en zout en de uienchutney. Leg de paté op de amuselepel. Maak af met circa 1 tl van de uienchutney.

RECEPT

Witte chocolademousse met framboos & parels

Ingrediënten voor 4 personen:

- Witte chocolade
- Framboos
- 1 eidooier
- 50 ml melk
- 200 ml slagroom
- 100 g witte chocolade
- 10 g suiker
- Parels naar wens

Bereidingswijze:

Verwarm de melk in een pannetje. Klop het eigeel tot het lichter begint te worden en voeg toe aan de melk. Meng goed met de garde. Pas op dat het ei niet stolt. Voeg de witte chocolade toe en meng goed, tot alles gesmolten is. Zet daarna het pannetje in een bak met ijswater en laat afkoelen. Klop de slagroom met de suiker stijf. Meng de slagroom samen met het witte chocolademengsel. Laat dit opstijven in de koelkast voor minimaal 3 uur. Schep 1 el op de amuselepel. Maak af met 1 framboos en wat zilveren parels.



RECEPT

Gorgonzolamousse met vijgenchutney

Ingrediënten voor 4 personen:

- Gorgonzola
- Slagroom
- Vijgenchutney
- 1 vijg

Bereidingswijze:

Klop de slagroom op tot stijf. Laat de gorgonzola smelten in een pannetje. Eenmaal gesmolten, mix beide met de mixer tot een gorgonzolamousse.

Serveer de gorgonzolamousse op een amuselepel. Maak af met de vijgenchutney en een kwart vijg per lepel.



Tip: een amuse in een glasje i.p.v. op een amuselepel maken? Gebruik dan onze mini lepels!

RECEPT

Geitenkaasballetjes met pistache en gegrilde peer met honing

Ingrediënten voor 4 personen:

- Zachte geitenkaas (100 g)
- Zest van een ½ citroen
- ½ peer
- 2 handjes pistachenootjes
- Honing naar wens

Bereidingswijze:

Meng de geitenkaas met de citroenzest. Rol tot balletjes met de grootte van ongeveer een walnoot. Crumble de pistachenootjes fijn. Rol de balletjes in de pistache, zodat ze helemaal bedekt zijn. Snijd de peer in kleine stukjes. Smelt een klontje roomboter in de pan en bak de peer circa 3 min. op middelhoog vuur. Leg een scheepje peer op de amuselepel, leg de balletjes geitenkaas erop. Maak af met wat honing.



RECEPT

Gerookte eendenborstfilet met granaatappel, walnoot & gekarameliseerde rode ui

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 plakjes gerookte eendenborstfilet (circa 50 g)
- Granaatappelpitjes
- Walnoot
- 1 rode ui
- 2 el suiker
- 2 tl roomboter
- Balsamicocrème

Bereidingswijze:

Snijd de walnoot fijn. Snijd de ui in ringen. Smelt de roomboter in een koekenpan, voeg de ui toe en bak goudbruin in circa 5 min. op middelhoog vuur. Als de uien geslonken zijn, voeg je de suiker toe. Laat dit nu karamelliseren. Leg een plakje eendenborstfilet verfrommeld op de amuselepel. Voeg de walnoot, een paar granaatappelpitjes, 1 tl rode ui gekaramelliseerd toe. Maak af met balsamicocrème.

RECEPT

Brioche met Coquille met saffraanmayonaise en bieslook

Ingrediënten voor 4 personen:

- Brioche brood
- 4 coquille
- 1 el mayonaise
- 6 draadjes saffraan
- 1 tl harissa
- Paar takjes bieslook

Bereidingswijze:

Snijd vier vierkantjes uit het brioche brood van circa 1 cm dik. Rooster het briochebrood in een koekenpan goudbruin. Meng de mayonaise met de saffraan en harissa tot een harissa-saffraanmayo. Snijd de bieslook fijn.

Smelt een klontje boter in de pan. Bak de coquilles aan beide kanten circa 2 min. tot er een mooi bruin laagje op komt.

Leg de brioche op de lepel. Smeer deze in met wat van de harissa-saffraanmayo. Leg de coquille er bovenop en bestrooi met bieslooksnippers.



Vind jouw dichtstbijzijnde verkooppunt



Leuke cadeaus

VOOR NÓG LEUKERE PRIJZEN

Ben je nog op zoek naar cadeaus voor een verjaardag of voor de feestdagen? We hebben een aantal indrukwekkende items geselecteerd die duur lijken, maar toch goed betaalbaar zijn. Gezellig tafelen hoeft dus niet duur te zijn! We maken betaalbare luxe graag voor iedereen mogelijk!



**ALLES
ONDER
€30,-**



Premium Line
Steakmessen Zwart
Artikelcode: 1.8PremZwart
AVP €25,⁹⁵



Prestige Line
Botermessen Gold Stonewash
Artikelcode: PresBoterGoudZw
AVP €27,²⁵

*Ook verkrijgbaar
in eikenhout*



Innovation Line
Kaasmessen
Eikenhout
Artikelcode: InnoKaasEik
AVP €22,⁹⁵



Premium Line
Santoku kaasmesje met serverplank acacia
Artikelcode: SantPlankAcaZw
AVP €16,⁷⁵



Premium Line
Worstplankje met mes Zwart
Artikelcode: WorstPlankAca
AVP €16,⁷⁵



Luxury Line
Oester geschenkset Wengé-hout met siliconen oesterhouder
Artikelcode: OesterWengeGift
AVP €25,⁵⁰