

Roomkaas

Alweer een paar jaar geleden werd ik gemaïld door een enthousiaste lezeres van mijn blog. Zij volgde mijn blog al een tijdje en had dezelfde passie voor Noorwegen als ik, een nog wat grotere passie zelfs, want zij had de Noorse taal gestudeerd en er daarom zelfs een half jaar gewoond! Van dat ene mailcontact kwamen nog meer mailtjes en uiteindelijk een afspraak in real life. Inmiddels zijn we al een paar jaar goede vriendinnen en danken daarom de uitvinder van het internet, en niet alleen vanwege dat eerste mailcontact. Zij woont namelijk zo ver van Friesland vandaan als bijna maar mogelijk is in Nederland. Aan de ene kant is dat natuurlijk ontzettend jammer, aan de andere kant helpt het internet ons om toch zeer regelmatig contact te hebben en zo lijkt de afstand een beetje kleiner. Zelfs toen we op vakantie waren -ik in Noorwegen en zij in Denemarken- vlogen de belevenissen en vakantiefoto's over de digitale snelweg. Zij vertelde me dat ze in een Deens blad (Spis bedre) een leuk recept had zien staan voor roomkaas dat ze thuis wilde gaan proberen. Eenmaal thuis kwam er een mail mijn kant op met het recept daarvan, want het was meer dan goedgekeurd! Creatief als mijn vriendin is met eten, had ze het recept ook al geprobeerd met geitenyoghurt en de ene na de andere toevoeging wat ik door de roomkaas kon mengen vloog me om de oren. Fijn, maar eerst maar eens beginnen bij de basis. De kaas werd heerlijk, maar wel heel erg vast. Ik heb het mengsel waarschijnlijk te hoog verhit en te veel uitgeknepen. Gelukkig was deze versie prima voor warme gerechten en is een deel verdwenen in de macaroni en een deel door opgebakken courgette gegaan samen met wat pepertjes. Poging twee was helemaal goed; ik kreeg heerlijk friszure roomkaas die prima smeerbaar was. De toepassingsmogelijkheden zijn legio: op brood, toast, door salade mengen, in warme gerechten... en dan heb je ook nog eens legio mogelijkheden om smaakjes toe te voegen. Voor deze twee varianten gebruikte ik verse bieslook uit eigen tuin (rechts op de foto) en voor de andere variant heb ik wat Italiaanse kruidenmix door de kaas gemengd, deze werkte prima op crackers, maar ook als dip bij bugles-chips. Je zou er ook nog grove ananasjam door kunnen mengen, wat grof zeezout, basilicum, knoflook, citroen- of limerasp, tijm enz. enz.



Ingrediënten:

- 800 gram volle yoghurt
- 500 gram crème fraiche
- smaakmakers naar keuze

Werkwijze:

- Meng de yoghurt en crème fraiche met elkaar in een ruime pan.
- Verwarm dit mengsel al roerend naar 55-60 graden Celsius, je zal het een tikje zien gaan schiften.
- Laat het mengsel in een met een kaasdoek of schone theedoek beklede zeef uitlekken tot de gewenste dikte . Hoe meer vocht je eruit laat lekken, hoe steviger je mengsel wordt.
- De wei die eruit lekt kan je gebruiken voor het maken van een brood:
[//www.baksels.net/site/wit-busbrood-met-wei/](http://www.baksels.net/site/wit-busbrood-met-wei/)
- Meng je roomkaas met verschillende smaakmakers en kijk wat je lekker vindt, eet smakelijk!

Bron: Spis bedre