



Over alle kazen (meer dan vijfhonderd) die Betty Koster in haar Santpoortse winkel l'Amuse verkoopt, weet ze wel een smeuïg verhaal. In delicious. zet ze maandelijks een favoriet in het spotlicht.

say cheese

Volgens Betty zijn de Fransen niet zo weg van komijnzaad in kaas. Maar toch trachtte ze in Lyon een Caseus Award, zeg maar de Grammy van kaasland, in de wacht te slepen met een boeren Leidse.

De meeste Nederlanders zegt het hoogstwaarschijnlijk niets, maar de Caseus Award is een Franse onderscheiding op zéér hoog niveau waar vaklui uit twaalf landen naar meedingen. In Lyon vertegenwoordigden wij Nederland met vijf onderdelen, een ervan was de presentatie van een kaas naar keuze met A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée, een Franse kwaliteitscontrole op landbouwproducten als wijn, kaas, olijfolie en honing). Ook al weet ik dat de Fransen niet dol zijn op komijnzaad in kaas, toch koos ik eigenwijs de boeren sleutelleidse, een bijna vergeten, traditioneel Hollands product. Al in de V.O.C.-tijd werd deze kaas vanwege z'n goede houdbaarheid meegenomen op verre reizen. En nog steeds wordt deze kaas rond Leiden door vijftien boeren gemaakt, herkenbaar aan het wapen met de sleutels en de mahonierode kaaskorst.

lofschuitjes met leidse sleutelkaas

Leidse op een boterham kennen we allemaal. Wat kaas over? Maak dan eens deze lofschuitjes, een geweldig borrelhapje!

- 2 struikjes witlof
- 50 g roomkaas
- 50 g geraspte boeren sleutelleidse
- 1 ons katenspek

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd van de witlof ongeveer 7 cm van de onderkant af. Haal de blaadjes los en kies er 10 mooie uit. Meng in een kom de roomkaas met de boeren Leidse en vul de witlofblaadjes ermee. Rol elk gevuld schuitje in een plakje katenspek en zet ze 7 min. in de oven.
Bereiden ± 15 min / oven ± 7 min.

Boeren Leidse is hard en mager (30+) door een speciaal procédé, het gebruik van afgeroomde, onpasteuriseerde melk, aangezuurd met wei van de vorige dag. Uiteindelijk wordt het voortreffelijke boerenkaas, die na een half jaar rijpen het lekkerst smaakt.

De jury begon te proeven. Dit historische cultuurgood, deze lekkernij, moest ze, mits goed gepresenteerd, toch verrassen? Op bruin brood met boter van boerin Nel van Leeuwen, de kaas van Theo Warmerdam en een glas zuiverste besseneuver van Fenny van Wees maakten we indruk op de Fransen. Ze kwamen vanzelf in de stemming, werden zelfs aangenaam verrast. De combinatie besseneuver met boeren Leidse deed het, zo sleepten we voor dit onderdeel een derde prijs in de wacht! Na afloop kwam er een Fransman op leeftijd naar me toe. Hij bedankte me welgemeend voor het laten kennismaken met een kaas, zo zuiver van smaak en hem nog volledig onbekend!
Lees het volledige verslag van de wedstrijd op onze website www.lamuse.nl. **d.**

