

8
Voorwoord *door Paul Aratow*

12
Wijn kiezen bij kaas *door Brian Kalliel*

16
Introductie

23
Kaasplanken

39
Voorgerechten

67
Soepen

81
Salades

93
Groenten

111
Crackers, platbrood en pizza

131
Taarten en sandwiches

155
Pasta en risotto

181
Vlees en gevogelte

201
Desserts

217
Register

VOORWOORD

DOOR PAUL ARATOW

Wat heerlijk om een kookboek te vinden met recepten die echt nieuw zijn voor de lezer, maar toch een klassieke herkomst hebben. En zoals een scheut cognac in een fles champagne, verrijkt Chester Hastings elk recept met openbaringen van zijn culinaire Odyssee.

De evolutie van culinair besef in Amerika is revolutionair, de nadruk komt steeds meer te liggen op puur, vers voedsel op klassieke wijze bereid. Het aantal restaurants dat zich richt op de combinatie van het beste dat de Europese keuken te bieden heeft en onze huidige waardering voor puur en vers groeit exponentieel. Ze bieden vernieuwende menu's voor gasten die richting een verfijnder culinair besef bewegen.

Chester Hastings is ook in beweging. Hastings' ontdekkingsreis was er een van plattelandsjongen naar dakloze met paarse hanenkam in Berkeley naar topkok en succesvol restaurateur. Als kleine jongen droomde Hastings er al van kok te worden en zijn kans deed zich voor in de vorm van de legendarische chef Carlo Middione. Chester werd van de straat geplukt om bij de afhaalbalie te werken in de Italiaanse deli van chef Middione in San Francisco, Vivande Porta Via.

Chef Middione merkte de passie van Chester al snel op en bood hem klassieke scholing aan in het iconische (afhaal-) restaurant Vivande Porta Via in San Francisco's Pacific Heights. Voor Middione betekende dat in eerste instantie lezen, lezen en nog eens lezen. Chester zat een jaar lang in de kelder van het restaurant en bestudeerde onder Carlo Middione's begeleiding Italiaanse cultuur, literatuur, schilderkunst, architectuur, landbouw, recepten en kaas- en wijnbereidingstechnieken en daarnaast de Italiaanse taal zelf. Middione nam hem mee naar musea en de opera. Uiteindelijk werd Chester Middione's rechterhand in de keuken. Toen stuurde Middione hem naar Italië om de fijne kneepjes van het vak te leren. Hij bezocht en kookte voor aristocratische topchefs en nam een kijkje

bij ambachtelijke bakkerijen, wijnboeren, boerderijen en melkveehouderijen en kwam terug met heel veel culinaire kennis en een duidelijke missie.

Dit boek is een kostbaar amalgama van alles wat Chef Hastings op zijn reis heeft geleerd. Er zitten jaren onderzoek en oefening in dit boek. Het bevat nieuwe manieren om naar kaas te kijken en uitleg over origine en productie die ons helpen op vollere en diepere manier van kaas te genieten.

De meesten van ons kennen kaas als de spijs die op kaasplanken prijkt voor het eten of, in mindere mate, tussen hoofdgerecht en dessert, of als garnering op pizza's en hamburgers. In *Culinair koken met kaas* vindt een ware integratie plaats van enthousiasme, kaas en de magische chemie van culinair vakmanschap. Daarnaast genieten we meer van het gerecht door het toegenomen begrip voor de cultuur, de context en de menselijkheid waarmee de bereiding en consumptie doordrongen is. En als bonus krijgen we ook nog professionele begeleiding bij het uitzoeken van de meest geschikte wijn bij het gerecht.

Culinair koken met kaas bevat een rijkdom aan recepten die het zelfs de meest onervaren kok mogelijk maken wonderen te verrichten in de keuken. Dit is in elk opzicht een praktisch boek – waarin met waardering de herkomst en unieke kwaliteiten van de kazen worden besproken op een duidelijke, overzichtelijke en zelfs informele manier – dat de helderheid heeft weten te bewaren die nodig is bij het volgen van een nieuw recept.

'Kijk door het document heen' wordt in de juridische wereld wel gesteld en dat geldt ook voor dit boek. *Culinair koken met kaas* is meer dan een kookboek. Voorbij het document ligt voor de lezer een ervaring te wachten, een persoonlijke reis door de opgedane kennis van de kaasboer of zelfs een nieuwe houding

ten opzichte van eten en koken. Een gerecht is niet langer iets om op te eten, maar is iets om te ervaren als een heerlijk cultureel fenomeen, gedoopt in de essentie van het fruit van de wijn. Chester Hastings biedt ons de mogelijkheid tot een diepgaande culinaire ervaring en ik ben zelf dankbaar voor deze kans om van zijn verbazingwekkende talent te profiteren.

Chester is het brein achter de elegante kaasafdeling in het populaire restaurant Joan's on Third in Los Angeles. Door zijn persoonlijke obsessie voor kaas kunnen we nu allemaal genieten van de weldaad van uitstekende kaas.



Pistachenoten met verse geitenkaas is een van mijn favoriete combinaties. Je kunt deze 'peren' gebruiken om een kaasplank mee te versieren, maar je kunt ze ook serveren bij gegrilde lamskoteletten en een simpele salade van rucola, versgeperst citroen- of grapefruitsap en een peperige extra vergine olijfolie.

VERSE GEITENKAAS-PEREN MET PISTACHEPOEDER

VOOR 6 'PEREN'

55 gr gepelde pistachenoten

340 gr verse geitenkaas

6 verse kruidenblaadjes zoals majoraan of oregano

Pulseer de pistachenoten tot poeder in een hakmolen. Als je hakmolen niet zo groot is, kan het handig zijn kleinere porties tegelijk te verwerken. Door de noten te pulseren voorkom je dat ze in boter veranderen. Notenboter is ook lekker, maar niet voor dit recept. Als je geen hakmolen hebt, kun je de noten ook heel fijnhakken met een mes. Zeef de gemalen noten in een fijnmazige zeef boven een kom voor extra fijn poeder. Bewaar de pistachenoten die achterblijven in de zeef voor koekjes of taarten.

Deel de geitenkaas in zes balletjes ter grootte van een golfbal. Vorm de balletjes tot peren. Ze hoeven niet gelijk te zijn, in de natuur zijn er ook geen twee gelijk.

Rol de geitenkaasperen één voor één door de pistachenotenpoeder tot ze helemaal bedekt zijn. Schud overtollig pistachepoeder eraf boven de kom. Je kunt de peren opnieuw vormen nadat ze bedekt zijn, maar hoe minder je ze aanraakt des te groener blijven ze. Maak de 'perenbladeren' van de kruidenblaadjes.

De peren zijn het lekkerst op de dag dat je ze bereidt en kunnen enkele uren voor gebruik gemaakt worden.



ASPERGESOEP MET GEITENKAASCROSTINI EN GEKARAMELLISEERDE SJALOTTEN

VOOR 6 PERSONEN

VOOR DE SOEP
3 eetl. ongezouten boter

1 grote ui, gesnipperd

910 gr middelgrote groene asperges

Zout en witte peper

1,2 l kippenbouillon, groentebouillon of water

120 ml dikke room

1 theel. versgeperst citroensap

VOOR DE CROSTINI EN SJALOTTEN
½ Frans stokbrood

90 ml extra vergine olijfolie

4 grote sjalotten

170 gr verse geitenkaas

Deze soep heeft een zijdeachtige textuur die goed contrasteert met de krokante crostini en de gekaramelliseerde sjalotten die erop drijven. De scherpe smaak van de geitenkaas – of je nu verse robiola of een simpele boerenchèvre gebruikt – geeft de romige soep een wat minder machtig karakter.

VOOR DE SOEP: smelt de boter in een grote pan van 3,8 liter op middelhoog vuur. Voeg de uien toe en fruit zo'n 10 minuten, tot ze zacht zijn en net bruin beginnen te kleuren.

Snijd de houtige uiteinden van de asperges af. Voeg toe aan de uien en breng op smaak met zout en peper. Bak 5 tot 10 minuten, tot de asperges heldergroen kleuren. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat 30 minuten koken met de deksel op de pan.

Laat de soep wat afkoelen voor je hem pureert met een staafmixer of in delen in een keukenmachine die is uitgerust met het metalen mes. Wees voorzichtig met pureren als de soep nog erg heet is.

Doe de soep in een schone pan en roer de room erdoorheen. Breng aan de kook en kook nog zo'n 5 minuten. Voeg het citroensap toe en breng op smaak met nog meer zout en peper.

VOOR DE CROSTINI: verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Snijd het stokbrood in sneetjes van 3 millimeter dik. Leg de sneetjes op een bakplaat/-blik en besprenkel met 2 eetlepels olijfolie. Bak 10 tot 12 minuten in de oven of tot goudbruin en knapperig. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Verwarm de rest van de olijfolie in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de sjalotten toe en bak tot ze diep goudbruin en krokant zijn, ongeveer 2 minuten. Smeer de geitenkaas op de crostini.

Giet de hete soep in voorverwarmde soepkommen en laat de crostini in het midden van de soep drijven. Leg de gekaramelliseerde sjalotten in het midden van de geitenkaascrostini en serveer direct.

Dit is, net als de Flamiche – Belgische taart met bacon, bier en munster (zie pag. 152), een recept met meer kaas dan ei in de vulling! Vervang voor een variant op deze taart de courgette door wilde paddenstoelen en laat de ham achterwege.

COURGETTE-CAMEMBERTTAART

VOOR EEN TAART VAN 25 CM

VOOR DE KORST
255 gr bloem

Mespunt zout

115 gr boter, in dobbelsteentjes

165 ml crème fraîche

VOOR DE KORST: doe de bloem en het zout in een kom. Voeg de boter toe en wrijf met je vingers tot de textuur van korrelig meel. Doe dit mengsel in de kom van een keukenmachine die is uitgerust met een platte klopper. Voeg de crème fraîche toe en pulseer tot het deeg een bal vormt. Stop dan onmiddellijk (mix niet te lang door.)

Haal het deeg uit de kom en sla het 10 tot 12 keer op een met bloem bestoven werkvlak (dit zorgt ervoor dat het deeg niet te veel rijst tijdens het blindbakken.) Verpak het deeg in vershoudfolie en leg minimaal een uur in de koelkast.

Rol het gekoelde deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een lap van 3 millimeter dik. Bekleed een taartvorm van 25 centimeter met het deeg. Druk goed aan in de hoeken en verwijder overtollig deeg. Prik met een vork gaatjes over de hele bodem zet 15 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4.

Bekleed de binnenkant van de gekoelde taartvorm met bakpapier en vul met blindbakvulling. Bak de bodem dan 15 minuten. Verwijder de blindbakvulling en het bakpapier en bak nog 2 tot 3 minuten, tot de korst niet meer nat is. (Druk het deeg naar beneden met een metalen spatel als het wat omhoogkomt.)

