

Ultieme kaaskit

Van The Big Cheese Making Kit

NL HANDLEIDING DOOR EN VOOR

YOGHURT 



Dit is de Nederlandstalige versie van de Engelstalige handleiding van The Big Cheese Making Kit: www.bigcheesemakingkit.com

ULTIEME KAASKIT

- Informatie over dit pakket
- Algemene tips voor het maken van kaas
- Instructies en recepten

Geschikt voor het maken van:

- Mozzarella
- Ricotta
- Mascarpone
- Halloumi
- Feta
- Schotse Crowdie
- Labneh
- Geitenkaas
- Queso Blanco
- Paneer



Gebruiksaanwijzing voor het maken van diverse kaassoorten

Maak op een eenvoudige en leuke manier kennis met kaas maken! Deze kit bevat alle ingrediënten die je nodig hebt voor het maken van 10 variëteiten van verse kazen. Je zult verrast zijn hoe snel het gaat en hoe goed het smaakt! We hebben ook kruiden toegevoegd zodat je jouw perfecte kaas kan samenstellen.

INHOUD VAN DE KIT

Citroenzuur

Ons citroenzuur is van de hoogste voedingskwaliteit. Het is zijn taak om een chemische reactie te creëren met de eiwitten in de melk waardoor het wrongel en wei scheidt.

Organisch zeezout

Dit zout is puur niet-gejodeerd zout, vrij van klontermiddelen. Het zout helpt om vocht uit de wrongel te halen, preserveert de kaas en geeft smaak.

Vegetarisch stremsel

Ons stremsel is gemaakt van microbiële enzymen die geen dierlijke producten bevatten. Het stremsel helpt het wrongel om stevig te worden.

Botermousseline

In plaats van een standaard kaasdoek heeft deze mousseline een nauwere band waardoor je geen wrongel doorlaat via grote gaten. Het kan vele malen worden hergebruikt. Spoel het na gebruik af in koud water en was het zoals je een theedoek zou wassen. Je kunt je mousseline opfrissen door hem een paar minuten in zuiveringszout te weken.

Zuivelthermometer

Onze bi-metaalthermometers kunnen zowel in Fahrenheit als in Celsius worden gelezen. Het is het beste om de thermometer in het midden van de pan te plaatsen voor de meest nauwkeurige meting - zorg ervoor dat deze ondergedompeld is in zoveel van de melk als mogelijk. Vergeet niet om de beschermhoes te verwijderen voor gebruik!

Kaasvorm

Onze mandvormige kaasvorm is perfect voor het vormgeven van verse kazen (in het bijzonder Ricotta) terwijl de wei uitlekt.

Kruiden en specerijen

We hebben enkele kruiden en specerijen toegevoegd die kunnen worden gebruikt in de kaas. We hopen dat je creatief wordt met deze en andere smaken!

Bewaren van de Ultieme kaaskit

Alle inhoud moet worden bewaard in de bijbehorende containers op een koele donkere plaats en gebruikt worden voor de vermelde datum. Zodra het stremsel is geopend kan deze maximaal 5 jaar in de vriezer worden bewaard.

GOOI DE WEI NIET WEG!

Je overgebleven wei zit vol met eiwitten, vitamines en mineralen. Hier zijn enkele suggesties voor het gebruik ervan:

- Vervang water met wei bij het maken brood. Zelfgemaakt brood smaakt geweldig met je kaas
- Gebruik het bij het koken van je pasta / rijst / aardappelen
- Maak er soep mee. Vooral lekker in roomsoepen
- Maak smoothies en milkshakes
- Voeg het toe aan je bad - het is geweldig voor de huid!
- ... Je kunt het ook bevriezen, dus haast je niet.

ALGEMENE TIPS VOORDAT JE BEGINT MET KAAS MAKEN

- De instructies zijn vrij eenvoudig, maar het maken van kaas is ook een wetenschap dus volg ze zo nauw mogelijk. Lees ze helemaal door voordat je begint
- Als je van tevoren weet dat je kaas gaat maken, haal je melk dan alvast uit de koelkast en breng het op

kamertemperatuur. Dit zal het verwarmingsproces van je melk versnellen en het vermindert het risico op verschroeien.

- Maak je werkruimte goed schoon.
- Gebruik een roestvrijstalen pan en keukengerei. Plastic gebruiksvoorwerpen zijn ook goed.

NIET GEBRUIKEN: aluminium, antiaanbaklaag of koperen pannen (deze kunnen reageren met de melk). Gebruik geen houten lepels, want deze kunnen bacteriën bevatten.

- Gebruik de meest (verse) volle melk die je kan vinden. Hoe hoger het vetpercentage, des te meer kaas je kan produceren. Gepasteuriseerde melk is prima. Niet-gehomogeniseerde melk, die nog steeds gepasteuriseerd is maar waar de room bovenop zit, is nog beter en is altijd nodig voor Halloumi
- Als je een kleinere batch wilt maken, kan je de ingrediënten in tweeën delen. Waar stremsel wordt gebruikt, maak je de volledige oplossing, maar gebruik je slechts de helft. Gooi de andere helft weg.
- Week je botermousseline gedurende 5 minuten in kokend water om er zeker van te zijn dat hij steriel is.
- Als je denkt dat het mis gaat, blijf proberen! Oefening baart kunst!

Mozzarella

maakt ongeveer 900 gr. mozzarella

Dit recept voor mozzarella is heel eenvoudig en duurt ongeveer een uur om te maken. Het maakt een heerlijke lichte en verse kaas en het proces is erg leuk!

Een paar tips voordat je begint:

- Niet-gehomogeniseerde geeft het beste resultaat, maar standaard melk is ook goed
- Je kan een magnetron gebruiken om de wrongel te verwarmen, maar als je geen magnetron hebt, probeer dan de methode aan het einde van het recept waar geen magnetron voor nodig is.
- Zorg ervoor dat de kaas niet te veel vouwt en kneed, hoe meer je kneed hoe steviger het zal zijn.
- Buffelmelk is verkrijgbaar in een paar grote supermarkten. Onthoud dit als je traditionele buffel mozzarella wil maken.
- Vergeet niet om de beschermhoes van de thermometer te verwijderen.

BENODIGDHEDEN

- 4.5 liter volle koemelk
- 1 theelepel zout
- 1 ½ theelepels citroenzuur
- ¼ stremseltabiet
- Glazen kom
- Grote diepe pan met deksel
- Grote schuimspaan
- Lang mes
- Magnetron - optioneel
- Rubberen handschoenen
- Thermometer



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

1. Los $\frac{1}{4}$ van één stremseltablet op in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat oplossen
2. Meng afzonderlijk 1 $\frac{1}{2}$ theelepels citroenzuur in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat oplossen
3. Sprenkelde citroenzuuroplossing erin en roer de melk heel voorzichtig en langzaam op en neer (in plaats van met de klok mee) om gelijkmatig te verdelen. Zorg dat je niet te veel roert.
4. Verwarm de melk tot 90F / 32C op een matig vuur. Roer heel voorzichtig en heel af toe om verschroeïing te voorkomen.
5. Verwijder bij 90F / 32C van het vuur en roer heel voorzichtig de stremseloplossing door de melk met een langzame op- en neerwaartse beweging gedurende 2-3 seconden om gelijkmatig te verdelen. Wees voorzichtig om niet te veel te roeren. Plaats het deksel op de pan en laat 20 minuten ongestoord rusten.
De wrongel en de wei zouden nu gescheiden moeten zijn. De wrongel moet er 'stevig' uitzien en de wei zal een geelachtig groene vloeistof zijn
6. Snijd de wrongel met een lang scherp mes in vierkantjes van 2,5 cm. Plaats de pan terug op het vuur

en verwarm tot 105F / 40C terwijl je de wrongel voorzichtig met je lepel beweegt

Als je wrongel er niet uit ziet als een vaste massa, maar als veel kleinere knobbels, ga door ... het zou moeten werken!

7. Schep de wrongel met je schuimspaan in een magnetronbestendige kom. Houd de wrongel zachtjes tegen en giet de wei af (als je geen magnetron hebt, volg dan de 'geen magnetron'-methode)
8. Zet de magnetron gedurende 1 minuut op hoge stand. Giet eventuele overtollige wei af en vouw en kneed de hete kaas, met je rubberen handschoenen (zoals het kneden van brood maar heel voorzichtig). Blijf dit doen voor ongeveer 1 minuut. Verwijder zoveel wei als je kunt
9. Zet de magnetron nog eens op hoge stand voor 30 seconden. Voeg zout toe en kneed voorzichtig nog een paar minuten, hoe langer je kneed hoe steviger de kaas zal zijn.
10. Zet de magnetron nog eens op hoge stand voor 30 seconden. Blijf de hete kaas vouwen en kneden. Voeg in dit stadium kruiden toe die je graag zou willen gebruiken.

De kaas moet gemakkelijk uitrekken, als dat niet het geval is, plaats het opnieuw in de magnetron voor nog eens 30 seconden. Het zal alleen uitrekken wanneer het te heet is om met blote handen aan te raken. Als je een magnetron met weinig vermogen hebt moet je in

dit stadium mogelijk nog 1 minuut de kaas opwarmen.

11. Zodra de kaas glad, elastisch en glanzend is. Vorm een grote bal, veel kleine balletjes of welke manier je ook kiest. De mozzarella kan onmiddellijk worden gegeten, maar voor het beste resultaat plaats je het in een kom met ijskoud water gedurende 30 minuten om de temperatuur terug te brengen. Hierdoor blijft de vorm van de kaas behouden. Dek af en bewaar in de koelkast. Mozzarella blijf 5 dagen tot 1 week goed. Bewaar het niet in water.

Als de mozzarella niet precies smaakt zoals je mozzarella gewend bent, noem het iets anders en eet het toch op!

GEEN MAGNETRON-METHODE

stap 7 en verder

- Verwarm de resterende wei tot 180F / 82C
- Vorm de wrongel in 2 of 3 klontjes en plaats ze terug in de mousseline om te dippen in de hete wei
- Dompel de mousselinezak ongeveer 1 minuut in de hete wei, verwijder de vloeistof en kneed de wrongel, terwijl je het zout toevoegt.
- Als het geen structuur krijgt bij 180F / 82C, verhoog dan de temperatuur van de wei nog hoger en probeer het opnieuw
- Herhaal dit tot de kaas glad en elastisch is - als het niet heet genoeg is geworden om echt elastisch te zijn, eet

het gewoon zoals het is!

SUGGESTIES VOOR MOZZARELLA

- Voeg bij het maken van de kaas verse of gedroogde kruiden toe; basilicum, oregano, een Italiaanse kruiden mix of meng deze in fijn gesneden zongedroogde tomaten of gedroogde pepers
- Gebruik het om een smakelijke mediterrane sandwich te maken met een beetje pesto
- Serveer een traditionele driekleurige salade met verse tomaten en basilicum
- Gebruik het bovenop een zelfgemaakte pizza (en gebruik je wei om de pizzabasis te maken)

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

Ricotta

maakt ongeveer 900 gr. Ricotta

Ricotta is een van de gemakkelijkste en meest veelzijdige Italiaanse kazen je kunt maken. Licht en delicaat in zowel smaak als textuur. Het maken ervan kost bijna geen tijd en het smaakt fantastisch wanneer je het rechtstreeks uit de mousseline eet!

Een paar tips voordat je begint:

- Je kan Ricotta gebruiken in zoete of hartige gerechten
- Voeg voor een romigere kaas een paar eetlepels room "double cream" toe aan het eind en meng grondig
- Hoe langer je de kaas laat staan, hoe droger deze wordt - het zal ook een beetje opstijven en drogen in de koelkast
- Vergeet niet om de beschermhoes van de thermometer te verwijderen

SUGGESTIES VOOR RICOTTA

- Gebruik Ricotta in een cheesecake of eet simpelweg met honing en aardbeien
- Eet het als aperitief met salami en groene olijven
- Probeer het vers op crackers met een beetje kruiden en zwarte peper
- Voeg het toe aan een lasagne met spinazie en nootmuskaat

BENODIGDHEDEN

- 4,5 liter volle koemelk
- 1 theelepel zout
- 1 ½ theelepels citroenzuur
- Vergiet
- Kaas gietvorm
- Grote diepe pan met deksel
- Grote schuimspaan
- Thermometer
- Boter mousseline



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

1. Los 1½ theelepel citroenzuur op in 50 ml afgekoeld gekookt water(kamertemperatuur). Roer en laat geleidelijk oplossen
2. Giet de melk in de pan. Sprenkel de citroenzuuroplossing erin en roer de melk heel voorzichtig en langzaam op en neer (in plaats van met de klok mee) om gelijkmatig te verdelen. Zorg dat je niet te veel roert.
3. Verwarm de melk tot 185F / 85C op een matig vuur. Roer heel voorzichtig en heel af toe om verschroeïing te voorkomen.
4. Wanneer de temperatuur 185F / 85C bereikt zouden de wrongel en de wei gescheiden moeten zijn (wrongel zal stevig zijn en wei een gelig-groene vloeistof), haal van het vuur, dek af en laat 20 minuten rusten.
5. Dek het vergiet af met de botermousseline en giet voorzichtig de wrongel in het vergiet
6. Voeg zout toe en roer (als je het in een dessert gebruikt, gebruik je iets minder zout)
7. Laat het dan ongeveer 15 minuten in het vergiet uitlekken en doe het in de kaasvorm om verder uit te lekken en vorm te geven.
Bewaar de Ricotta in een afgedekte container in de koelkast gedurende ongeveer 5 dagen

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

Mascarpone

maakt ongeveer 300 gr. Mascarpone

De basis van veel Italiaanse gerechten, mascarpone, is een rijke crème kaas met een dikke fluweelachtige consistentie en zoet-pittige smaak.

Een paar tips voordat je begint:

- Om dubbele hoeveelheden te maken of de helft, gebruik simpelweg de dubbele hoeveelheid of de helft van alles.
- Het wordt stevig in de koelkast. Voor een meer spreidbare kaas, breng de kaas op kamertemperatuur
- Standaard volle melk werkt prima
- Vergeet niet om de beschermhoes van de thermometer te verwijderen

SUGGESTIES VOOR MASCARPONE

- Maak een heerlijke traditionele tiramisu
- Klop het met poedersuiker en vanille-extract om een vulling te maken voor cake
- Gebruik het als de basis van een heerlijk rijke en romige pastasaus

BENODIGDHEDEN

- 200ml volle koemelk
- ½ theelepel citroenzuur
- Hittebestendig glas of roestvrij stalen kom
- Medium formaat pan
- Thermometer
- 300ml room 'double cream'
- Vergiet
- Botermousseline



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

1. Los ½ theelepel citroenzuur in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur) op. Roer en laat geleidelijk oplossen
2. Bereid een 'Bain Marie' voor door heet water in de pan te gieten, een kom erin te plaatsen die groot genoeg is om melk en room in te doen. Zorg ervoor dat het water eronder niet in de kom komt
3. Giet de melk en room in de kom. Verwarm het water en verhoog langzaam de temperatuur van het roommengsel tot 85-88C / 185-190F. Roer af en toe om schroeien te voorkomen en te voorkomen dat er een velletje ontstaat. Er zou een beetje schuim moeten verschijnen
4. Behoud deze temperatuur gedurende 5 minuten. Roer zacht en af en toe.
5. Zet het vuur uit en besprenkel met de citroenzuuroplossing. Roer heel voorzichtig om ervoor te zorgen dat de oplossing gelijkmatig wordt verdeeld. Je zou moeten zien dat de crème iets dikker wordt. Roer niet te veel.
6. Haal de kom voorzichtig uit de pan en laat 30 minuten rusten tot de wrongel is afgekoeld
7. Bedek je vergiet met de mousseline. Giet zacht de wrongel in het vergiet om de wei af te gieten
8. Zodra het grootste deel van de wei is afgegoten vouw

je de mousseline over de bovenkant van de uitlekkende wrongel. Leg het vergiet in de koelkast (met een kom eronder om resterende wei op te vangen) en laat het rusten voor minimaal 6 uur (of

anders gedurende de nacht). Hoe langer je het laat rusten, hoe vaster het zal zijn. Je mascarpone is klaar om te eten! Bewaar in een luchtdichte verpakking in de koelkast en eet binnen 4 dagen.

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

Halloumi

maakt ongeveer 600 gr. Halloumi

Als je van in de winkel-gekochte Halloumi houdt, ga je pas echt houden van zelfgemaakte Halloumi... je gaat nooit meer terug. Versgemaakte Halloumi is echt heerlijk.

Een paar tips voordat je begint:

- Zorg ervoor dat je volle melk gebruikt. Controleer of er 'niet gehomogeniseerd' is geschreven op het etiket. Neem bij twijfel contact met ons op welk merk te kopen en wij vragen dit na bij The Big Cheese Making Kit
- Pas op dat je het stremsel niet te hard roert als je het erin stopt of je wrongel kan zich niet vormen
- Stremsel werkt het best bij 90F / 32C, dus wees voor zichtig dat je niet je melk of wateroplossing oververhit
- Vergeet niet om de beschermhoes van de thermometer te verwijderen

SUGGESTIES VOOR HALLOUMI

- Bak het in olijfolie en eet het met geroosterde groenten
- Geniet van een traditioneel Cypriotisch ontbijt met gefrituurde halloumi en gebakken eieren ... hmmm, eiwit!
- Maak een Cypriotische sandwich met Halloumi, ui, tomaat, citroen, oregano, sla en zwarte olijven

BENODIGDHEDEN

- 4 liter koemelk (niet gehomogeniseerd, voor informatie bezoek <http://stichtingdemeter.nl/kwaliteitsmelk-zonder-homogenisatie/>)
- Lang mes
- Munt - optioneel
- Grote diepe pan met deksel
- Thermometer
- Vergiet
- Botermousseline
- ¼ stremseltablet
- Glazen kom
- Grote schuimspaan



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

1. Los $\frac{1}{4}$ van één stremseltablet op in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat geleidelijk oplossen
2. Giet de melk in de pan. Verwijder de beschermhoes van je thermometer. Verwarm de melk tot 90F / 32C op een laag tot matig vuur. Roer heel voorzichtig en heel af toe om verschroeïing te voorkomen.
3. Vul je gootsteen halfvol met water op 90F / 32C
4. Wanneer de melk 90F / 32C bereikt, haal je de pan van het vuur en plaats je in de met water gevulde gootsteen
5. Roer heel voorzichtig de stremseloplossing door de melk met een langzame opwaartse en neerwaartse beweging gedurende 2-3 seconden om gelijkmatig te verdelen. Houd de lepel in het midden van de pan om het bewegen van de melk te voorkomen.
6. Doe een deksel erop en laat 45 minuten rusten in de met water gevulde gootsteen. Houd het water in de gootsteen op 90F / 32C, door deze af en toe bij te vullen met warm water.
De wrongel moet nu stevig zijn. Het moet er uit zien als een soort solide yoghurt. Als dat het niet doet, wacht dan nog wat langer.
7. Snijd de wrongel met een lang scherp mes in blokjes van 1 cm en hierna nogmaals diagonaal (kantel je mes)
8. Laat de wrongel 10 minuten rusten. Dit zal helpen om de wei los te maken van de wrongel
9. Verwarm tot 105F / 40C op een matig vuur terwijl je heel langzaam zachtjes roert. Doe dit 15 minuten (zorg ervoor dat je de wrongel van de bodem van de pan haalt)
10. Laat de wrongel nog 10 minuten rusten en laat ze zinken naar de bodem van de pan
11. Bedek je vergiet met de mousseline. Plaats het in een grote kom of pan (om de wei te vangen, heb je dit later nodig). Giet zachtjes de wei af en plaats de wrongel in de mousseline. Laat de wei eruit lopen. (Als je munt wilt toevoegen aan je Halloumi, voeg het dan nu voorzichtig toe)
12. Vouw de hoeken van de mousseline naar boven om de zak te 'sluiten'. Vul je lege melkflessen met water. Leg een bord bovenop de zak met kaas en plaats de gevulde flessen op de bovenkant van de plaat zodat je een pers maakt.
13. Laat dit zo rusten en laat ten minste een uur leeglopen
14. Als het uur bijna voorbij is, breng je de wei over in een pan en breng je het naar 200F / 93C. Je ziet wrongel / schuim bovenop de wei vormen. Dit kan er af gehaald worden.
15. Open de mousseline en snijd de kaas in 8 stukjes met behulp van een scherp mes. Gebruik je schuimspaen om je kaas te laten zakken in de hete wei.
16. Laat de kaas in de wei ongeveer 200F / 93C garen voor

20 minuten

17. Giet heel koud water in een kom. Gebruik je schuimspaan om de kaas voorzichtig te verwijderen van de wei en dompel deze onder in het koude water gedurende 20 seconden om het koelproces op gang te brengen. Hiermee spoel je ook eventuele overbodige resten weg.
18. Bestrooi je Halloumi royaal met zout aan beide kanten (ongeveer 3 theelepels). Je kan ook munt toevoegen in dit stadium. Laat volledig afkoelen. Grote stukken kan je in tweeën snijden. Je Halloumi is klaar om te eten! Je kunt het meteen opeten maar het is beter na 1 dag wanneer het zout de kans heeft gehad om door te dringen in de kaas. Bewaren in een luchtdichte verpakking in de koelkast en eet binnen 5 dagen.

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

Feta

maakt ongeveer 300 gr. Feta

Traditioneel gemaakt in Griekenland van een mengsel van schapen- en geitenmelk, wordt feta nu ook veel gemaakt van koemelk. De combinatie van geiten- en niet-gehomogeniseerde koemelk produceert de karakteristieke fetasmaak; een authentieke scherpte en precies de juiste stevigheid.

Enkele tips voordat je begint:

- Zorg ervoor dat je melk en yoghurt op kamertemperatuur zijn voordat je begint
- Begin Feta vroeg in de avond of in de vroege ochtend te maken om genoeg tijd te hebben voor elke fase.
- Haast het proces niet. Dit is een kaas die dagen duurt, geen uren!
- Zorg ervoor dat alle apparatuur, inclusief de mousseline, steriel is door te spoelen of weken in kokend water
- Gebruik de meest verse, volle geitenmelk die je kunt

vinden. Geitenmelk is verkrijgbaar in de meeste supermarkten, maar niet elk merk werkt goed. Neem bij twijfel contact met ons op welk merk te kopen

- Je kan niet-gehomogeniseerde koemelk gebruiken voor een veel stevigere textuur, een romigere smaak en meer romige kleur
- Vergeet niet om de beschermhoes van de thermometer te verwijderen

Benodigdheden

- 1 liter volle geitenmelk
- 4 theelepels zout
- 1 volle eetlepel van volle yoghurt
- 1 liter niet-gehomogeniseerde koemelk
- Grote diepe pan met deksel
- 2 plastic snijplanken
- Thermometer
- Vergiet
- Glazen kom
- ¼ stremsel tablet
- Grote schuimspaan
- Lang mes



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

1. Los $\frac{1}{4}$ van één stremseltablet op in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat geleidelijk oplossen
2. Meng 1 volle eetlepel yoghurt met 50 ml koemelk en laat rusten in een warme plaats
3. Combineer en giet de overgebleven koe- en geitenmelk in je pan. Verwijder de beschermhoes van de thermometer. Verwarm de melk tot 90F / 32C op een laag tot matig vuur. Roer heel voorzichtig en heel af toe om verschroeïing te voorkomen.
4. Wanneer melk 90F / 32C bereikt, verwijder van het vuur en besprenkel met de yoghurtoplossing. Roer langzaam door om ervoor te zorgen dat beide goed worden gecombineerd
5. Plaats een deksel op de pan en laat 1 uur rusten
6. Controleer na een uur de temperatuur van de melk opnieuw. Als het is gedaald tot onder 90F / 32C breng de melk dan langzaam terug naar deze temperatuur
7. Roer heel voorzichtig de stremseloplossing door de melk met een langzame opwaartse en neerwaartse beweging gedurende 2-3 seconden om gelijkmatig te verdelen. Houd de lepel in het midden van de pan om het bewegen van de melk te voorkomen.
8. Doe een deksel erop en laat het 12 uur rusten
De wrongel moet nu stevig zijn. Het moet er uit zien

als een soort solide yoghurt en er is groen / gele wei zien rond de randen. Je wrongel is klaar voor de volgende stap.

9. Snijd de wrongel met een lang scherp mes in blokjes van 1 cm en hierna nogmaals diagonaal (kantel je mes)
10. Laat de wrongel gedurende 10 minuten rusten.
11. Roer na een kleine 10 minuten voorzichtig door de substantie. Verdeel alle grotere stukken die je bent vergeten met het mes. Laat nog 5 minuten rusten en roer dan voorzichtig opnieuw. Dat zou er voor moeten zorgen dat de wrongel verkleint terwijl er meer wei vrijkomt.
Als je wrongel niet erg stevig is maar in plaats daar van dik en 'papperig' is geworden, geef niet op. Ga door met de stadia hieronder, maar lek langer uit. Je moet een zachte fetakaas krijgen.
12. Bedek je vergiet met de steriele mousseline (plaats het in een grote kom of pan als je de wei wil verzamelen.) Giet heel voorzichtig de wei en wrongel in de mousseline. Laat de wei uitlekken.
13. Verzamel de randen van je mousseline om een 'tas' te | maken. Maak gebruik van de hoeken van de zak om de rest van de wei af te voeren (je kunt dit doen vanaf een kraan boven de gootsteen of een houten lepel over een kom). Laat gedurende 36 uur op een koele plaats uitlekken (of langer als je wrongel 'papperig' werd na het roeren)
In een heel warm huis kun je ervoor kiezen om dit in de koelkast te doen, het kan echter langer duren en de

resulterende smaak is misschien niet pittig genoeg.

14. Halverwege de periode van 36 uur open je de mousselinezak en kantel de wrongel, zodat de soepelere wrongel uit de bodem van 'de tas' nu aan de bovenkant zit. Dit zal helpen met het gelijkmatig uitlekken.

Na 36 uur zou de wrongel heel licht vochtig moeten zijn, heel erg dik en moeten hun eigen vorm behouden.

Ze mogen niet nat zijn. Als ze nog steeds nat zijn, mogen ze langer uitlekken.

15. Plaats de zak in een glazen kom. Maak de wrongel voorzichtig los en strooi er 2 theelepels zout doorheen (zorg dat het gelijkmatig is verdeeld). Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een vork.
16. Zodra het zout is gemengd, plaats de wrongel en mousseline in het midden van een schone snijplank
17. Maak een vierkant stuk kaas door de vier zijden van de mousseline dicht te vouwen over de bovenkant van de wrongel. Plaats de andere plastic snijplank op de bovenkant van de zak met wrongel en plaats een zwaar voorwerp (zoals een grote pan gevuld met water) boven op om een pers te creëren.
18. Laat deze 12 uur op een koele plaats drukken. Het zal verder uitlekken en steviger worden
19. Open de mousseline en snijd de kaas in vierkantjes met een scherp mes. Leg de vierkanten van de kaas op een schone snijplank. Bestrooi alle kanten met 2 theelepels zout.

20. Je feta kan nu worden gegeten, maar het is veel beter na nog eens 1-2 dagen bewaren in de koelkast. Leg het gewoon op de snijplank en dek losjes af met een droge mousseline. Draai de blokjes een paar keer per dag om ze gelijkmatig te laten uitdrogen. De kaas wordt steviger van structuur en voller van smaak. Het kan nu in de koelkast nog eens 2-3 dagen droog bewaard worden in een luchtdichte container.

LANGER BEWAREN

Als je kaas stevig genoeg is geworden, kan je deze in een pot bewaren met olijfolie en droge kruiden (als je merkt dat de textuur zacht wordt onmiddellijk de olie verwijderen, het zal alleen maar zachter worden). Je feta blijft maximaal 3 maanden goed zolang hij volledig wordt ondergedompeld in de olie en gekoeld.

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

Schotse Crowdie

maakt ongeveer 900 gr. Crowdie

Gezegd om de oudste kaas van Schotland te zijn, Crowdie dateert zover als de tijd van de Vikingen, toen het nog werd gemaakt door elke 'crofter' in de Hooglanden van Schotland. De traditionele methode om Crowdie te maken gebeurde in die dagen door het langzaam opwarmen van een emmer melk (rechtstreeks van de koe), op het vuur tot het verzuurd en gestremd werd.

We denken dat je van onze methode meer geniet!
De kaas werd vroeger vaak op haverkoeken gegeten voor een 'Ceilidh' om de beleving van whisky drinken te optimaliseren!

Enkele tips voordat je begint:

- Gepasteuriseerde melk werkt goed met Crowdie. Als je wil dat het iets romiger wordt, vervang dan wat melk door dubbele room

- Vergeet niet om de beschermhoes van de thermometer te verwijderen
- Je kunt het recept in de helft snijden, maar verbruik de volledige stremseloplossing en gebruik slechts de helft. Gooi de rest weg.

Benodigdheden

- 1 liter volle geitenmelk
- 4,5 liter koemelk
- 1 theelepel zout
- 1 opgehoopte theelepel citroenzuur
- Grote diepe pan met deksel
- Thermometer
- Vergiet
- Boter mousseline
- Grote schuimspaan
- ¼ stremsel tablet



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

1. Los $\frac{3}{4}$ stremsel tablet op in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat oplossen. Zet apart voor later.
2. Doe 1 theelepel citroenzuur in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat oplossen.
3. Verwijder de beschermhoes van uw thermometer. Giet de melk in de pan en verwarm zachtjes tot 90F / 32C.
4. Roer heel voorzichtig de stremseloplossing door de melk met een langzame opwaartse en neerwaartse beweging gedurende 2-3 seconden om gelijkmatig te verdelen. Houd de lepel in het midden van de pan om het bewegen van de melk te voorkomen.
5. Haal van het vuur en laat rusten met de pan deksel op voor 30 minuten
6. Voeg het stremselmengsel toe en roer het voorzichtig in een op en neergaande beweging gedurende 10 seconden
7. Verwarm de melk tot 105F / 40C en houd die temperatuur gedurende 3 minuten vast.
8. Bekleed een vergiet met de boter mousseline en giet voorzichtig het grootste deel van de wrongel erin en giet dan de rest erin. Oppassen voor spatten!
Vergeet niet om op dit punt de overgebleven wei te bewaren als je het wilt gebruiken voor later
9. Laat uitlekken. Na 15 minuten uitlekken voeg zout

naar smaak toe (ongeveer 1 theelepel afhankelijk van je smaak). Het zout zal ook helpen overtollige wei los te maken van de wrongel - als je de Crowdie in een zoet gerecht gebruikt, gebruik iets minder zout

10. Laat in de mousseline liggen of verplaats naar de kaasvorm voor nog eens 15 minuten - 1 uur. Hoe langer je de kaas laat rusten hoe vaster en droger de kaas zal zijn.

Dek af en bewaar in de koelkast. Afhankelijk van hoeveel zout je hebt gebruikt, blijft het 5 dagen tot een week goed.

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

Labneh

maakt ongeveer 180 gr. Labneh

Labneh, of (Labna), is zachte, Libanese-stijl-kaas. Het is vanuit de gemakkelijkste kaas om te maken. De optionele kruiden voegen smaak en kleur toe. Labneh heeft een consistentie zoals roomkaas, maar heeft veel minder calorieën en een iets sterkere smaak vergelijkbaar met milde geitenkaas.

Enkele tips voordat je begint:

- Je kunt dit recept eenvoudig verdubbelen om meer kaas te maken

Benodigdheden

- 500 gr. volle naturel yoghurt
- Vergiet
- Boter mousseline
- 1 theelepel gedroogde munt (optioneel)
- Glazen kom
- 1 theelepel zout



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

1. Week je botermousseline in kokend water gedurende ongeveer 5 minuten
2. Plaats je vergiet boven een kom en plaats de mousseline er overheen.
3. Nadat de mousseline is afgekoeld, giet je de yoghurt erin
4. Roer er 1 eetlepel zout en 1 theelepel munt door
5. Maak een zak van je mousseline door de vier hoeken samen te binden en hang ergens waar de wei uit de kaas kan druppelen
6. Laat ongeveer 24 uur of 48 uur hangen. Hoe langer je het laat hangen hoe vaster het zal worden.

Bewaar in een luchtdichte verpakking in de koelkast voor max. 5 dagen. Je kunt ook ballen maken met je kaas, plaats ze in een glazen pot en bedek ze in olijfolie. Deze traditionele methode houdt de kaas ongeveer 2 maanden vers in de koelkast (zorg ervoor dat de kaas volledig is ondergedompeld in olie).

TRADITIONELE SERVEERMETHODE

Schep wat Labneh in het midden van een bord. Giet wat goede olijfolie er overheen. Bestrooi de kaas met paprika en munt. Serveer met geroosterde pitabroodjes en rauwe groenten of iets anders waar je zin in hebt.

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

Geitenkaas

maakt ongeveer 680 gr. Geitenkaas

Deze kit maakt 2 soorten geitenkaas; een stevige kruimelige kaas en een zachte, romige. Beide kunnen worden aangeduid als Chèvre (Frans voor geit) wanneer je indruk wil maken op je vrienden en familie met je vers gemaakte kaas!

Enkele tips voordat je begint:

- Gebruik de meest verse, volle geitenmelk die je kunt vinden.
- Als u een kleinere batch wilt maken, kunt u de metingen halveren
- Geitenkwark is heel delicaat dus wees extreem zorgvuldig
- Niet te veel roeren - de wrongel kan snel breken bij het vormen van de kaas.
- Vergeet niet om de beschermhoes van uw thermometer te verwijderen

Benodigdheden

- 2,3 liter verse volle geitenmelk
- Vergiet
- Boter mousseline
- Grote diepe pan met deksel
- Kaasvorm
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel opgehoopte citroenzuur



BEREIDINGSINSTRUCTIES

VOOR ZACHTE ROMIGE GEITENKAAS

lees helemaal door voordat je begint

1. Meng 1 theelepel citroenzuur in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat oplossen
2. Roer heel voorzichtig de stremseloplossing door de melk met een langzame opwaartse en neerwaartse beweging gedurende 2-3 seconden om gelijkmatig te verdelen.
3. Verwijder de beschermhoes van de thermometer. Verwarm de melk op een middelhoog vuur tot 180F / 82C. Roer de melk heel voorzichtig. Wanneer de melk 82C bereikt, verwijder van het vuur
Je ziet de wrongel en wei scheiden (wrongel zal erg klein zijn en de wei een geelachtig groene vloeistof)
4. Dek af met de deksel van de pan en laat het 30 minuten rusten
5. Vouw je mousseline en lijn het vergiet uit. Giet de wrongel in het vergiet om de wei af te tappen. Het is misschien niet goed te zien dat de wrongel en wei zijn gescheiden maar blijf doorgaan, je zult versteld staan van wat wordt achtergelaten in de mousseline als deze leeg is!
6. Zodra het grootste deel van de wei is gedraineerd, strooi dan het zout erin en meng voorzichtig (je kunt ook kruiden toevoegen in deze fase als je dat wenst)
7. Pak de randen van je mousseline om een 'tas' te maken.

Draai de zak en knijp zacht om meer van de wei te verwijderen (als je te hard knijpt kan de kaas door de mousseline heen komen)

8. Gebruik de hoeken om de zak op te hangen en te laten rusten om de wei uit te lekken (je kunt dit doen door op te hangen aan een mengkraan boven de gootsteen of een houten lepel boven een kom). Laat uitlekken voor 30 minuten tot een uur.
9. Als de kaas is uitgelekt, kun je er vorm aan geven in de vorm van kaasballen of boomstammen (of plaats het gewoon in een schaal). De kaas kan onmiddellijk worden gegeten of in de koelkast om op te stevigen.

Dek af en bewaar in de koelkast gedurende maximaal 5 dagen.

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

BEREIDINGSINSTRUCTIES

VOOR HARDE EN KRUIMELACHTIGE GEITENKAAS

lees helemaal door voordat je begint

1. Meng 1 theelepel citroenzuur in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat oplossen
2. Giet de melk in de pan. Verwijder de beschermhoes van de thermometer. Verwarm de melk op een matige temperatuur tot 87°C. Je zou stoom moeten zien en schuim zien verschijnen (niet laten koken). Roer de melk heel voorzichtig. Voorkom verschroeien.
3. Zet het vuur laag, voordat het schuim verdwijnt (als je werkt aan een elektrisch fornuis, ga dan naar een andere ring verwarmd tot een lage temperatuur) sprenkel de citroenzuuroplossing erin en roer heel voorzichtig op en neer (in plaats van met de klok mee) om gelijkmatig te verdelen. Laat 30 seconden koken en roer af en toe. Zorg dat je niet overmatig veel roert.
4. Haal van het vuur en roer heel langzaam totdat je een scheiding ziet tussen de wrongel en wei
Het is misschien niet goed te zien dat de wrongel en wei zijn gescheiden maar blijf doorgaan, je zult versteld staan van wat wordt achtergelaten in de mousseline als deze leeg is!
5. Vouw de mousseline en lijn het vergiet uit.
Giet zachtjes in de wrongel en de wei. Laat 10 minuten uitlekken. Voeg zout toe en roer de wrongel voorzichtig door (voor een meer zoute smaak voeg 1 ½ theelepel -2

theelepel toe). Voeg kruiden toe indien gewenst. Schud de wrongel in de mousseline voorzichtig om het uitlek proces te versnellen.

6. Verspreid de kaas in een hoopje in het midden van de mousseline. Vouw de mousseline hoeken over de kaas, plaats een bord bovenop en voeg een zwaar gewicht toe (bijv. flessen water o.i.d.)
7. Laat de kaas minstens een uur lang indrukken.
Een langere tijd zal je een stevigere kaas geven, dus wees geduldig! De kaas kan onmiddellijk worden gegeten maar kan ook in de koelkast gezet worden om verder aan te stevigen.

Dek af en bewaar in de koelkast gedurende maximaal 5 dagen.

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

Queso Blanco

maakt ongeveer 900 gr. Queso Blanco

Queso Blanco is Spaans voor 'witte kaas'. Het is een milde, romige, zachte kaas die ontzettend veelzijdig is en kan op vele manieren worden gebruikt.

Serveersuggesties:

- Als vleesvervanger kunnen de stevigere stukken kaas worden gesneden en gebakken - probeer het eens in een roerbakgerecht in plaats van tofu
- Strooi over de macaroni
- Gebruik in wraps met gegrilde groenten of maak pittige enchiladas
- Eet het op crackers of haverkoeken of voeg het toe aan een sandwich

Benodigdheden

- 4,5 liter volle koemelk
- 1 theelepel zout
- 2 opgehoopte theelepels citroenzuur
- Grote diepe pan met deksel
- Thermometer
- Vergiet
- Boter mousseline
- Grote schuimspaan
- Kaasvorm



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

1. Sprenkel het citroenzuur in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat toe oplossen
2. Giet de melk in de pan. Verwijder de beschermhoes van de thermometer. Verwarm de melk tot 85C. Roer zachtjes om verschroeïing te voorkomen.
3. Zet de temperatuur op laag en sprenkel langzaam je citroenzuuroplossing erin - je zou moeten zien dat de wrongel en wei beginnen onmiddellijk te scheiden
4. Laat nog 20 seconden op laag vuur staan. Zet dan het vuur uit
5. Bekleed een vergiet met de boter mousseline en giet voorzichtig de wrongel in het vergiet
6. Laat 5 minuten uitlekken
7. Druk zacht op de mousseline om overtollige wei te verwijderen.
8. Open je mousseline en roer het zout erin. Je zou ook paprika kunnen toevoegen in dit stadium.
9. Pak de hoeken van de mousseline vast om een zak te maken - hang de zak onder de hals van een mengkraan of over een kom met behulp van een houten lepel, en laat uitlekken voor een uur.

Bewaar in een luchtdichte verpakking in de koelkast en eet binnen 5 dagen.

Paneer

maakt ongeveer 900 gr. Paneer

Paneer is een heerlijke verse kaas die veel voorkomt in het zuiden van de Aziatische keuken. Het kan zowel als zoetigheid als hartigheid gegeten worden. Het is ontzettend veelzijdig!

Benodigdheden

- 4,5 liter volle koemelk
- 2 theelepels zout
- 2 opgehoopte theelepels citroenzuur
- Grote diepe pan met deksel
- Thermometer
- Vergiet
- Boter mousseline
- Grote schuimspaan



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

1. Sprenkel het citroenzuur in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur), roer en laat oplossen
2. Verwijder de plastic hoes van uw thermometer. Schenk de melk in je pan. Verwarm de melk tot 88c. Roer de melk voorzichtig
3. Zet het vuur laag. Voordat het schuim verdwijnt, sprenkel de citroenzuuroplossing en roer heel voorzichtig op en neer.
4. Kook gedurende 1 minuut en roer af en toe. Haal van het vuur en blijf langzaam roeren.
De wrongel is wit en de wei moet geelachtig groen zijn. Als de wei witachtig is, sprenkel er dan 1/2 theelepel meer citroenzuur in
5. Zodra u een duidelijke scheiding van wrongel en wei hebt, laat de vloeistof 10 minuten rusten.
6. Giet de wrongel in een vergiet bekleed met de boter mousseline.
Draai zachtjes en stevig de bovenkant van de mousseline om extra wei eruit te persen. Dit is het moment om zout of optionele kruiden toe te voegen voor hartige gerechten
7. Laat de bundel in het vergiet rusten, bedek de wrongel met de mousseline's hoeken en plaats een bord en een gewicht (zoals een fles vol met water) aan de bovenkant en laat minstens een uur drukken.
8. Pak de kaas uit en het is klaar om te eten! Je kunt het

opdelen in stukjes en bakken of eten zoals het is.

Bewaar in een luchtdichte verpakking in de koelkast en eet binnen 5 dagen.

Bekijk voor afbeeldingen van het bereidingsproces de Engelstalige handleiding.

Notities

Vragen over de Ultieme kaaskit? Mail naar **service@yoghurt.nl**