



NILS KOSTER

KAAS UIT EIGEN KEUKEN

**HANDBOEK VOOR HET
ZELF MAKEN VAN KAAS**

FONTAINE UITGEVERS



VOORWOORD 7 | INLEIDING 10 | INDELING VAN DIT BOEK 11

1 **BENODIGDHEDEN** **13**

2 **INGREDIËNTEN** **25**

3 **AAN DE SLAG** **47**

4 **BASISRECEPTEN** **73**

5 **EEN WERELD AAN KAAS** **91**

6 **DE KAAS IS KLAAR, WAT NU?** **129**

7 **ANDERE GEFERMENTEERDE MELKPRODUCTEN** **139**

8 **HELPDESK** **145**

9 **RECEPTEN MET WEI** **155**

10 **RECEPTEN MET KAAS** **165**

| REGISTER 203



VOORWOORD

AL JAREN BEN IK GEÏNTERESSEERD in alles wat er eetbaar is in de natuur. Mosselen van het wad, cranberry's uit de duinvalleien, paddenstoelen uit het bos, cider van wilde appeltjes. Zo raakte ik ooit geïnteresseerd in het zelf kaas maken. Op Vlieland, een eiland dat wat vee betreft niet verder komt dan drie kreupele geiten en een bejaarde Schotse hooglander, is dat een niet al te voor de hand liggende hobby. Het zal 2013 zijn geweest dat ik mijn eerste kaasje maakte, van een paar pakken melk uit de supermarkt. Ik had geen enkele intentie om daar professioneel iets mee te doen. Toen ik echter bedacht dat het wel een leuk idee zou zijn om wat gedroogde zeesla aan mijn kaasje toe te voegen, liep het kaasmaken wat uit de hand.

Inmiddels heb ik een oude bunker waar de meest fantastische kazen liggen te rijpen. Maar het beginstadium heeft voor heel wat frustrerende momenten gezorgd. Destijds kwam ik erachter dat er geen goede beschrijvingen waren voor het zelf maken van kaas in je eigen keuken. In de paar boeken die er zijn, werden recepten gegeven die prima voldoen wanneer je een tobbe van duizend liter verwerkt, maar met je pannetje van 8 liter gaan de dingen net even anders. Stremtijden zijn anders, hoeveelheden stremsel en zuursel konden beter, en wat toevoegingen kunnen helpen. Dit boek moet de hobbykaasmaker op weg helpen. Alle kennis komt uit eigen ervaring, na eindeloos proberen en aanpassen van recepten. Ik heb geprobeerd een duidelijke beschrijving te maken van ingrediënten en materialen. Wat komt erbij kijken, welke spullen heb je nodig en waarom? De temperaturen en hoeveelheden die ik in mijn recepten aanhoud, wijken af van die in 'professionele' recepten. Loopt het bij jou, net als bij mij is gebeurd, ook uit de hand en vind je jezelf terug bij een tobbe melk van 1300 liter? Sla er dan andere boeken en recepturen op na, of lees dit boek nauwkeurig om zelf te beoordelen wat voor jou van toepassing is.

Heb je geen enkele intentie om zelf kaas te maken, hangt slechts je partner – niet aanspreekbaar – al maanden met zijn neus boven een pan melk en ben je uit verveling maar eens in dit boek gaan lezen? Ook dan hoop ik dat je plezier beleeft aan het lezen. Kaasmaken is een fascinerend proces, en erover schrijven en lezen ook!

Nils Koster



INLEIDING

WAT IS ER NOU LEKKERDER dan een overheerlijk, liefst mooi gerijpt blokje oude kaas? Overal ter wereld waar een koe, geit of schaap wordt gemolken wordt kaas gemaakt. Vers, hard, stinkend, schimmelend; zoveel landen, streken of dorpen, zoveel variaties. Het is dus wonderlijk dat uitgerekend wij Nederlanders juist kaaskoppen worden genoemd. Overal in Europa worden de meest fantastische kazen gemaakt, maar noem Nederland en men denkt gelijk aan tulpen, molens, klompen en... kaas!

Het zal er mee te maken hebben dat er in Nederland ooit een waanzinnig lekker receptje is ontwikkeld. Het kaasje dat door onze verre voorvaders ooit bedacht is staat inmiddels wereldwijd bekend als Goudse kaas. Een kaas, zo lekker dat men over de hele wereld dit zelfde kaasje is gaan maken. Het overgrote deel van al die Goudse kazen heeft niks met de Nederlandse stad te maken. De naam verwijst uitsluitend naar de bereidingswijze. Maar de smaak van deze zogenaamde Goudse kaas is op zijn zachtst gezegd twijfelachtig te noemen. Wie ooit in een ander land in een supermarkt wel eens de vergissing heeft begaan om, vaak in voorverpakte plakjes, Goudse kaas te kopen, weet dat de maker ervan er waarschijnlijk beter aan had gedaan een stopverffabriek te beginnen.

En toch is het allemaal zo moeilijk niet. Met een paar liter melk en een beetje oefening is iedereen in staat om zijn eigen kaasje te maken. Toegegeven, dat ik zelf in staat zou zijn om melk te veranderen in kaas leek mij aanvankelijk ook een aan toverkunst grenzende onmogelijkheid. In dit boek probeer ik zo duidelijk mogelijk uit te leggen hoe het werkt. Van makkelijk en snel tot iets moeilijker en met wat meer geduld. Verse kaas, Goudse kaas, maar ook een aantal klassiekers van elders uit Europa. Veel heb je er niet voor nodig, je kunt al een heel lekker kaasje maken met wat pakken melk uit de supermarkt, maar het resultaat wordt vele malen lekkerder als je een welwillende melkveehouder zo gek krijgt je wat lekkere verse melk te geven. Veel van de benodigde materialen zijn met een beetje knutselwerk en creativiteit eenvoudig te maken. Verder is internet je grote vriend, diverse ingrediënten en materialen zijn tegenwoordig eenvoudig online te bestellen.

Met de recepten in dit boek kan iedereen de lekkerste kaasjes maken. Je kunt vooraan beginnen en het jezelf steeds iets moeilijker maken. Wil je gelijk aan de hogere toverkunst wagen, geen probleem. Lees, doe en probeer. De recepten zijn slechts een leidraad; zoveel kaasmakers, zoveel bereidingen. Dus gaat er iets mis of anders dan in dit boek beschreven staat: geen nood, het wordt altijd kaas!

INDELING VAN DIT BOEK

IN DIT BOEK KRIJG JE eerst duidelijke recepten hoe je een pak melk in no-time omtovert tot een verse kaas en maken we een lekker oer-Hollands kaasje. Die kennis geeft je een goede basis, want er is zo veel meer. Zoveel landen, streken, regio's, zoveel kazen. Vers, geit, schimmel, gerijpt, hard.

Als we van alle soorten kaas het recept zouden geven wordt dit boek zo dik dat je het als persgewicht voor je kaas kunt gebruiken. Dat doen we dus niet. Om enigszins overzicht te krijgen in de verschillende variëteiten kunnen we de kaas indelen in zeven families:

- Verse kaas
- Geitenkaas en schapenkaas
- Witschimmelkaas
- Roodflora
- Halfharde kaas
- Harde kaas
- Blauwschimmelkaas

Bij sommige kazen is het onderscheid bij welke familie het hoort lastig te maken. De bekende roquefort is bijvoorbeeld gemaakt van schapenmelk, maar delen we in bij de blauwschimmelkazen. Als je hem geproefd hebt, weet je waarom. Verse geitenkaas, hoort die nou bij de verse kazen of de geitenkazen? Een drie jaar

gerijpte Goudse kaas kunnen we gerust tot de harde kazen rekenen, terwijl diezelfde kaas toen hij nog maar drie maanden oud was nog tot de halfharde kazen werd gerekend. Snap je het nog?

Op twee soorten gaan we eerst uitgebreid in. De verse kaas die we gaan maken is zo'n beetje de meest eenvoudige verse kaas die we kunnen maken. Goudse kaas die daarna wordt beschreven rekenen we bij de halfharde kazen. Ik zal niet beweren dat je met dit boek in staat bent om een niet van echt te onderscheiden parmezaan of manchego te maken. Al is het maar omdat voor sommige kazen heel specifieke melksoorten of zuursels nodig zijn. De basisprincipes zijn echter goed te doen. Ik geef je in dit hoofdstuk dan ook van verschillende soorten een basis-bereidingswijze, zo kun je je eigen kaasplank samenstellen. Hoe fanatieker je wordt, des te beter ga je zoeken naar de perfecte melksoort, cultuur, schimmel en ga zo maar door. Wacht echter nog even met het uitnodigen van al je vrienden. Sommige kaasjes zijn makkelijker dan andere, maar met een beetje oefenen kun je een heel eind komen. De moeilijkheidsgraad van de kaas wordt uitgedrukt met sterren, één ster is een makkelijk kaasje, recepten met 3 sterren vergen wat meer oefening.

HOOFDSTUK 3

AAN DE SLAG

NOU JA BIJNA DAN. Je weet nu wat je nodig hebt, dus we kunnen aan het werk. Maar niet voordat we alles grondig hebben gereinigd.

STAP 1: ONTSMET ALLES!

Doe je thermometers, kaasdoeken, messen, lepels etc. in een pan met kokend water. De kaasvormen zijn niet in alle gevallen bestand tegen hoge temperaturen. Maak een emmer met chlooroplossing en doe daar de rest van je materialen in. Leg tevens een schone theedoek neer. Materialen zoals je thermometer kunnen tijdens het kaasmaken na elk gebruik weer in de chlooroplossing worden gezet. Alles wat uit de chloor komt spoel je eerst af met schoon water voordat het de melk in gaat. Andersom, alles wat uit de melk komt en de chloor in gaat ook. Zo blijft alles schoon terwijl je bezig bent.

STAP 2: SCHRIJF ALLES OP!

Hoeveelheden, temperaturen, tijden, welk zuursel, welk stremsel, wat voor melk, hoeveel kruiden. Houd tijdens het werk en tijdens de rijping een logboek bij. Mocht je na een jaar rijpen, poetsen en verzorgen een fantastisch kaasje hebben gemaakt, dan is het natuurlijk prettig om terug te kunnen lezen hoe je dat precies gedaan hebt. Maar ook als het op een mislukking uitloopt is het prettig om nog eens na te kunnen lopen wat je precies gedaan hebt. Probeer dus steeds zo veel mogelijk aantekeningen te maken van wat je aan het doen bent. Je zult er later zeker je voordeel mee gaan doen.

STAP 3: MELK VERWARMEN

Melk verwarmen kan door de pan melk rechtstreeks op het fornuis te zetten of door de melk au bain-marie te verwarmen. Zelf heb ik altijd prima resultaten gehad met pannen melk op het vuur. Tijdens het verwarmen moet je dan wel blijven roeren anders brandt de melk aan. Ben je te lui om te roeren, kies dan voor de au-bain-marie-methode. Aanbranden zal in dat geval niet zo snel gebeuren, maar ook daarbij is af en toe roeren een must.

Per kaas zal de benodigde temperatuur wat verschillen. Voor Goudse kaas wordt meestal 29 à 30 °C aangehouden als stremtemperatuur. Wees echter niet bang om een graadje hoger te gaan zitten, dit zorgt ervoor dat de melk net iets beter stremt. Per recept zullen we hier verder op ingaan.



Aan het eind van mijn hobbycarrière vond ik mezelf ooit terug in de keuken met twee jerrycans van ieder 25 liter melk. Want dat schoot tenminste op. Verwarmen wordt dan wel een toestand. Ik loste dat op door een deel van de melk te verwarmen naar 50 °C en dan terug te koelen met koude melk naar 30 °C. Door dan ook nog eens vier pannen tegelijk op het vuur te zetten ging het helemaal snel. Al werd het daardoor wel een jongleeract met roerlepels en thermometers. Als al die melk eenmaal de 50 °C had bereikt, ging de inhoud van de verschillende pannen in de speciekuip, om daarna teruggekoeld te worden met koude melk. Zo had de melk binnen no-time de juiste temperatuur. Al moet je wel opletten dat je niet te hoog eindigt. Terugkoelen blijft lastig, vooral met zulke hoeveelheden.

STAP 4: ZUURSEL, CALCIUMCHLORIDE, SALPETER EN/OF SCHIMMELS TOEVOEGEN

De hoeveelheid zuursel verschilt per recept. De klontjes ingevroren zuursel kun je zo bij de melk gooien, maar bedenk wel dat dit de melk weer wat afkoelt. De poeders kunnen er zo bij. Zelf voeg ik het zuursel al toe wanneer de melk een graad of twintig is, of wanneer mijn tobbe (pannen, speciekuip) half gevuld is. Zo kan het poeder eerst goed oplossen en kunnen de melkzuurbacteriën alvast beginnen met het voortplanten. Houd er rekening mee dat het ongeveer 45 minuten duurt voor de melkzuurbacteriën hun werk hebben gedaan en je met de volgende stap verder kunt gaan.

Tijdens die 45 minuten mag je af en toe even rustig roeren. Zorg er ook voor dat de melk op temperatuur blijft. Bij een klein pannetje melk helpt een sjaal, theemuts of handdoek, die je om de pan met deksel wikkelt. Bij een grote hoeveelheid kun je een oude slaapzak nemen. Het is al eerder gezegd: je zult je verbazen hoe langzaam de melk afkoelt. Als de tobbe gevuld en op temperatuur is kun je eventueel ook calciumchloride, schimmels of salpeter toevoegen. Geef de melk echt die 45 minuten de tijd om te verzuren, anders krijg je straks problemen met het stremmen.



STAP 5.1



STAP 5.2



VOORBEELD GLADDE BREUK

STAP 5: STREMMEN

De hoeveelheid stremsel die je moet toevoegen hangt af van het soort stremsel dat je gebruikt. De recepturen die in dit boek vermeld staan gaan uit van lebstremsel. Op een stremselverpakking zul je ergens de concentratie tegenkomen. Bij lebstremsel is dat 1/10.000. Microbieel poederstremsel daarentegen is 1/150.000, daar heb je dus veel minder van nodig.

De hoeveelheden verschillen ook nog eens per recept. Even goed lezen dus, en eventueel omrekenen naar wat voor jou van toepassing is. Het stremsel kan eventueel verdund worden in wat water zodat je het makkelijker kunt vermengen met de melk. Overigens doe ik dat zelf nooit, maar er zijn kaasmakers die erbij zweren. **Roer het stremsel rustig maar goed door de melk.** Neem hiervoor hooguit 2 minuten, daarna begint het stremsel gelijk zijn werk te doen. Voor een goede stremming is het zaak dat de melk nu stil komt te staan. Ook moet de melk goed op temperatuur blijven, dus deksel op de pan en eventueel een theedoek erover. In principe zou de melk bij de meeste recepten binnen een halfuur gestremd moeten zijn. De praktijk blijkt wel eens wat weerbarstiger.

Het beoordelen of je melk voldoende is gestremd is de eerste keren niet zo makkelijk. Kaasmakers hebben het nu vaak over een 'gladde breuk'. Dit is soms lastig te beoordelen. Was je hand. **Steek je vinger voorzichtig onder een hoek van 45 graden in de melk en haal je vinger heel rustig omhoog.** De melk boven je vinger moet nu breken. De breuk mag niet yoghurtachtig zijn, het mengsel moet strak breken alsof het splijt. Je kunt er ook een mes in steken en omhoog halen. In de breuk moet groene wei te zien zijn en geen melk.

Mocht je melk na een halfuur nog verre van gestremd zijn, wacht dan gerust nog tien minuten of een kwartier of langer. Ben je zo eigenwijs geweest om geen calciumchloride te gebruiken dan kan het met gemak een uur duren voor je melk wat begint te stremmen. Ondertussen koelt de melk ook nog eens af waardoor het nog langer duurt. Dit is op te lossen door ten eerste de begintemperatuur wat hoger te nemen en ten tweede wat extra stremsel toe te voegen. In de recepten zal ik hiervoor wat aanwijzingen geven. Halverwege extra stremsel toevoegen gaat niet. Er dienen dus tijdig keuzes gemaakt te worden.

STAP 6: SNIJDEN

Is je melk mooi gestremd, dan kunnen we gaan snijden. Doe dit langzaam, voorzichtig en met zorg. Snij je te snel dan krijg je troebele wei, terwijl al die troebelheid overheerlijke kaas had kunnen worden. We willen een mooie groen-gele wei. Bij snijden met de hand wordt de wrongel al snel te fijn. Begin dus grof. Wederom staat per recept aangegeven hoe fijn of grof de wrongel gesneden moet worden. Bedenk dat fijner snijden altijd kan, maar dat weer aan elkaar plakken heel lastig wordt. Daar gaan we:

Pak je scherpe koksmees en verdeel de melk eerst in punten, zoals je een taart aansnijdt. Snijd tot aan de bodem van de pan.

Snijd vervolgens met je mes helemaal langs de wand van de pan zodat de rand mooi los komt.

In een hele mooie rustige slingerbeweging gaan we nu verder met snijden. Het is misschien een gekke vergelijking, maar je mes snijdt door de melk zoals je leert skiën. Mooie bochten, maar het mes gaat net niet recht door de melk. Het mes gaat wat schuin erdoorheen, vooral in de bochten. Hierdoor drukt het heft van het mes wat tegen de melk en snijd je niet alleen maar roer je gelijk ook een beetje. Door dit drukken vallen de kolommen die ontstaan zijn om en wordt de dik geworden melk verdeeld in dobbelsteentjes. De gestremde melk verandert zo langzaam in wrongel. Het snijden in dobbelsteentjes kun je eventueel een beetje helpen door de wrongel af en toe een beetje om te scheppen met een schuimspaan.

Als je met deze slingerbeweging merkt dat je de wrongel voor het mes uit gaat duwen dan mag je iets sneller snijden.

Kies steeds een andere route door de melk, daar waar de melk nog het minste gesneden is slinger je je een weg door de wrongel. Steeds gaat je mes niet recht door de wrongel maar een beetje schuin zodat het heft blijft drukken en roeren. Het hele snijden mag gerust 10 tot 15 minuten duren, begin dus ook langzaam. Snijd je met een wrongelsnijder, dan zou ik ook dan eerst even de gestremde melk met een mes in punten verdelen en de rand los snijden.



STAP 6.1



STAP 6.2



STAP 7

STAP 7: AFTAPPEN

Maak je brie of camembert, dan ben je nu klaar. Je kunt de wrongel nu in de vaten scheppen. Bij andere recepten ben je echter nog lang niet zo ver, de wrongel moet nog gewassen worden.

Bij het wassen vervangen we een deel van de wei door water, dit water noemen we waswater. In de wei zitten nog veel melksuikers, en de hoeveelheid melksuikers bepaalt hoe zuur de kaas wordt. Suikers werden immers door de melkzuurbacteriën omgezet in melkzuur. Schimmelkaas houdt van een iets zuurdere omgeving dan Goudse kaas. Per recept zul je lezen hoeveel wei er afgetapt moet worden en hoeveel water er vervolgens moet worden toegevoegd.

Eerst het aftappen van de wei. Dit doe je door een zeef of kaasnet in de pan te leggen.

Met een soeplepel kun je nu wei uit de zeef scheppen zonder dat je de wrongel mee schept. De wei kun je aan de varkens voeren of je kunt er pannenkoeken van maken. Het bevat zelfs nog genoeg eiwitten om er ricotta uit te koken. Kortom, hier kun je nog van alles mee doen, verderop in dit boek vind je de recepten.

Als je dacht dat je zomaar op gevoel wat wei kon aftappen heb je het mis. Je moet zorgvuldig meten hoeveel wei je aftapt. Schep de wei dus in een litermaat zodat je precies weet hoeveel liter je hebt afgetapt.



TRUCJE

Dat wei aftappen in een litermaat en dit vervolgens tussendoor weer legen in een pan of emmer is gedoe. Veel handiger zou het zijn als je in een oogopslag kunt zien hoeveel wei je nog moet aftappen. Hiertoe moet je voor aanvang wat kleine voorbereidingen treffen. Je weet met hoeveel liter melk je aan de slag gaat. In de recepten lees je hoeveel wei je moet aftappen, althans hoe je dat moet uitrekenen. Maak dit rekensommetje dan alvast. Dan weet je dus ook hoeveel liter wrongel en wei er na het aftappen nog in de pan moet zitten. Stel dat is bijvoorbeeld 4,4 liter. Pak dan voor je begint een litermaat. Vul je tobe met 4,4 liter water, steek er de steel van een pollepel recht in. Zet met potlood een streepje op de steel tot hoever het water komt. Water kan nu weg (aan de plantjes geven) en aan het werk. Je pollepel is nu je maatstok. Je hoeft die straks alleen maar even in de pan te steken om te zien of je nog meer wei moet aftappen.

Nog een truc: je zult hoogstwaarschijnlijk aan de overgebleven wei weer water toe moeten voegen. Ook dit kun je alvast uitrekenen door een tweede streepje op de pollepel te zetten.

Ben je, net als ik, gevoelig voor schaalvergroting en kom je er op een dag achter dat je je in je keuken bevindt met 50 liter melk die je net bij je inmiddels bevriende boer hebt gekocht, dan wordt die afschepmethode een gebed zonder end. Koop daarom een stuk tuinslang. Doe een eind in de zeef en zuig het andere eind even aan. Houd het boven een emmer, en hevelen maar. Je zelf afgetekende meetstok is nu een onmisbaar stukje gereedschap geworden. Maak je weleens wijn, bier of sap, dan beschik je misschien over een hevelpompje. Dat kun je natuurlijk ook gebruiken.

Soms is het wel eens lastig om voldoende wei af te tappen. Je was immers voorzichtig de wrongel niet te klein te snijden. Tussendoor de wrongel even omscheppen en voorzichtig roeren zal weer voldoende wei vrij laten komen. Tappen maar weer, en herhaal tot je het streepje bereikt hebt.

STAP 8: WATER TOEVOEGEN

In veel recepten zal er nu water toegevoegd moeten worden. Dit doen we niet alleen om de melksuikers te verdunnen. Door het toevoegen van warm water kunnen we ook de temperatuur verhogen. Zo kunnen we ervoor zorgen dat de wrongel de juiste structuur en stevigheid krijgt.

Daarnaast heeft het toevoegen van water nog een belangrijke functie, namelijk het verwarmen van de wrongel. Hoe hoger de eindtemperatuur, hoe harder en droger de kaas wordt. Bij een lage eindtemperatuur wordt de kaas zacht, vochtig en smeug

Roer eerst de wrongel los. Tijdens het aftappen van de wei is het gaan samenklonteren. Handen wassen met chloor, afspoelen met water en losroeren maar. Natuurlijk kan dat met een lepel of schuimspaan, maar je wil voelen wat er in de bak/pan/kom gebeurt, dus erin met die hand!

Je hebt inmiddels uitgerekend hoeveel water erbij moet. Je hebt ook in je recept gelezen wat de temperatuur moet zijn waar je op uit moet komen als het water is toegevoegd. Je zou nu precies kunnen uitrekenen hoe warm het water moet zijn dat je gaat toevoegen.



STAP 8.1

VOORBEELD

Stel je hebt 5 liter water van 30 °C, daar moet 5 liter bij en daarna moet de temperatuur 40 °C zijn, theoretisch zou het water dat je toevoegt dan 50 °C moeten zijn.

Voor de wiskundigen onder jullie: veel rekenplezier. Voor de anderen bij wie het nu begint te duizelen: vrees niet! We gaan het anders aanpakken. We zetten gewoon de warme kraan open en vullen een kan heet water. We gaan het water langzaam toevoegen. Niet in een keer erbij plenzen, want dan schrikt je wrongel. Dan zal het op een plek gelijk aan elkaar klonteren en de rest wordt niet goed vermengd. Voor het toevoegen mag je gerust zo'n 10 minuten uittrekken, afhankelijk van de hoeveelheid melk waarmee je aan de gang bent gegaan.



VERSE KAAS★

DIT RECEPT IS DE EENVOUDIGSTE manier om de vaste stoffen uit de melk te scheiden van de wei. Een heel eenvoudige kaas dus.

INGREDIËNTEN

1 l volle melk
beetje azijn (citroensap schijnt ook te werken, maar met azijn lukt het altijd)
peper en zout
kruiden, vruchten, zeewier, specerijen, wat je wilt
optioneel: een beetje karnemelk of yoghurt

MATERIALEN

tobbe
vergiet
kaasdoek (stuk laken o.i.d.)
optioneel: thermometer



STAP 1 Verwarm de melk tot 75 °C. Voeg een scheutje azijn (3 eetlepels per liter) toe, roer zodat de melk vanzelf gaat schiften. Als de schifting goed gaat, ontstaat er geel-groene wei met brokjes. Die brokjes zijn je wrongel.

Gaat de melk niet schiften? Voeg een beetje azijn extra toe en verwarm de melk verder terwijl je blijft roeren.



STAP 2.1



STAP 2.2

STAP 2 Doe het geheel in een vergiet bekleed met een theedoek, stukje oud laken of kaasdoek. Het vocht dat vrij komt noemen we de wei. Wat in de theedoek achter blijft is de kaas!

STAP 3 Laat de kaas goed uitlekken. Voeg een beetje zout (theelepel per liter melk), peper en kruiden erdoor en je verse kaas is klaar!

STAP 4 Wil je een steviger kaasje? Leg de losse wrongel dan terug in een kaasdoek en pak de punten bij elkaar. Draai even flink aan zodat de lucht uit de kaasdoek verdwijnt. Zo pers je de kaas wat meer samen. Deze kaas kun je nu ook nog tot de volgende dag bewaren. Hij zal dan nog wat steviger worden.

★ TIPS

- Als je straks van de wei sodabrood wilt bakken moet je de melk aanzuren. Dat kan door wat karnemelk of yoghurt toe te voegen aan de melk. Dit zorgt ervoor dat de melksuikers worden omgezet in melkzuur. Het verlaagt de pH, waardoor de verse kaas iets langer houdbaar blijft. Maar ehh ... het is verse kaas. Die gaat vanavond nog op een stokbroodje!
- Door de melk te verzuren met karnemelk of yoghurt houd je straks verzuurde wei over. Dit kun je gebruiken om bijvoorbeeld sodabrood mee te bakken. Verwarm in dat geval de karnemelk tot 30 °C, bij yoghurt 50 °C. Voeg van beide ongeveer 40 ml toe op 1 liter melk. Laat het mengsel 45 minuten staan, en voorkom afkoeling. Een sjaal om de pan, of een slaapzak waar je de pan in zet zal uitkomst bieden.

STAP 4



