



Hollandse oude kaassalade



Ingrediënten

- 200 gr Henri Willig Koekaas Extra Oud
- 8 el mayonaise
- 8 el sojakwark ongezoet
- 2 tl grove mosterd
- 4 el honing
- 10 gr verse dille (fijngehakt)

Ontdek hoe eenvoudig het is om zelf een overheerlijke oude kaassalade te maken! Dit recept is perfect voor een brunch, lunch of als voorgerecht en zet je binnen 10 minuten op tafel. Met een mix van rijke oude kaas, frisse mayonaise, sojakwark, mosterd, honing en dille, creëer je een smaakvolle salade die bij iedereen in de smaak valt.

Bereidingswijze

- 1: Snijd de kaas in hele kleine blokjes.
- 2: Meng de kaas in een schaal met de mayonaise, sojakwark, mosterd, honing en dille. Proef, en voeg naar smaak nog meer honing en mosterd toe. Wil je de salade iets romiger hebben? Voeg dan nog wat extra mayonaise en sojakwark toe.

Wat is het verschil tussen oude kaas en jonge kaas?

Zoals je misschien wel weet, zit het meeste verschil in de rijpingstijd. De rijpingstijd van een kaas bepaald de smaak, structuur en kleur. Bij jonge kaas rijpt de kaas ongeveer 4 weken, de smaak is zacht, mild en romig. Bij oude kaas rijpt de kaas 10 tot 12 maanden, de smaak is harder en heeft een sterke pittige en zoute smaak.

Serveer- en variatietips:

- **Fruitige twist:** Voeg stukjes peer, appel, of druiven toe voor een zoet contrast.
- **Noten:** Voeg noten toe voor een heerlijke crunch. Denk aan walnoten, hazelnoten of peccannoten voor een geweldige hartige smaak.
- **Extra pit:** Opzoek naar een wat pittigere bite? Voeg rucola, rode ui of radijs toe aan de salade.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Dit recept is in opdracht gemaakt door [@courgetticonfetti](#).
