



## Spaanse kaas

### SAY CHEESE!

#### Manchego

In de Spaanse provincie La Mancha wordt de bekendste kaas en meest verkochte kaas van Spanje geproduceerd, de Manchego. Als je wel eens in Spanje bent geweest dan ken je die Spaanse klassieker vast wel. Hij duikt vaak wel op bij het tapas eten, samen met de beroemde Iberico ham. Hij wordt dan in driehoekjes gesneden, vaak geserveerd met iets zoetigs, meestal kweeperengelei (membrillo in het Spaans) er bij. Ook in het buitenland is het de meest verkochte Spaanse kaas. In Nederland vind je hem zeker bij de kaasspecialzaken en ook wel in sommige supermarkten.



In Spanje worden veel schapen gehouden. Dus het is dan ook niet zo raar dat de meest geproduceerde kaas een schapenkaas is. Manchego wordt dus gemaakt van schapenmelk en werd traditioneel dan ook gemaakt door de schaapherders. Zij namen de kaas, die goed te bewaren was, mee op hun lange tochten. Volgens de traditie mag de kaas alleen gemaakt worden van melk van het Manchega-schaap en geproduceerd worden in de provincie La Mancha. La Mancha ligt ten zuiden van Madrid. Verder zijn er nog allerlei andere zaken waaraan een echte Manchego moet voldoen. Manchego kan worden gemaakt van zowel rauwe als gepasteuriseerde melk. In kleine kaasmakerijen wordt vaak rauwe melk gebruikt. De kazen zijn trommelvormig en hebben een ingeperst patroon. De naam Manchego staat ook in de korst gedrukt, evenals de week waarin de kaas geproduceerd is. Tijdens de rijpingstijd ontstaan er schimmels op de korst. Die zijn wat groenig of zwart van kleur. De kaas is lichtgeel van kleur, met kleine gaatjes. In 1984 kreeg Manchego een AOP-bescherming, een oorsprongsbescherming.

Er worden verschillende varianten van de kaas verkocht. Deze hebben te maken met de rijpingstijden die aangehouden worden:

**Semicurado Manchego** – rijpt minimaal drie weken, maximaal vier maanden.

**Curado Manchego** – rijpt maximaal zes maanden

**Viejo Manchego** – kan tot twee jaar rijpen.

Manchego heeft een volle, nootachtige, milde en wat zoetige smaak.

Wil je je gerechten van een Spaans tintje voorzien, dan kun je daar natuurlijk heel goed een Spaanse kaas voor gebruiken. Manchego is daarvoor een goede keuze. Welke soort je dan kiest, is een beetje afhankelijk van het soort gerecht dat je wilt maken. Als toevoeging in een salade zijn de jonge varianten heel geschikt. De oude soort, ofwel de Viejo Manchego, is heel geschikt om te raspen, en dus in warme gerechten goed te gebruiken. De jongere soorten zijn te zacht om goed te kunnen raspen. En natuurlijk mogen wat driehoekjes Manchego niet ontbreken op een Spaans kaasplankje. Samen met bijvoorbeeld een Cabrales of Valdeón, Idiazabal en wat Tetilla maak je een leuke combinatie. Wat ook een leuk idee is, is een compleet Spaanse borrelplank. Breid een Spaanse kaasplank uit met wat Serranoham, wat Chorizo, Spaanse olijven, een schaalje kweeperengelei en wat vers gebakken stokbrood. Een goed glas Spaanse wijn of sherry erbij maakt het feestje compleet.

Gebruik manchego als je er mee gaat koken vooral ook in vegetarische gerechten. De kaas heeft een hoog gehalte aan proteïne, wat het een goed alternatief maakt voor vlees of vis.

#### Cabrales

Net als in veel andere Europese landen waar kaas wordt geproduceerd, gebeurt dat ook in Spanje. Er worden allerlei soorten kaas gemaakt, hard, zacht en blauwader. En over dat laatste willen we het graag met je hebben. Blauwe Spaanse kaas, om precies te zijn queso de Cabrales. Als je een kaasliefhebber bent, en vooral een liefhebber van blauwe kaas, zie dan eens dat je een stukje te pakken krijgt. Je zult waarschijnlijk verrast zijn door de heerlijke, pikante en zilte smaak! Waarschuwing: dit is geen kaas voor watjes!

Cabrales is een blauwaderkaas, gemaakt van koemelk, in Cabrales, in Asturië, in Noord-Spanje. Deze kaas wordt vaak gemaakt van rauwe koemelk, maar soms ook van een mengsel van twee of drie soorten melk, koemelk, geitenmelk en schapenmelk. Er wordt bij het produceren van de kaas geen schimmelcultuur toegevoegd. De blauwschimmel ontwikkelt zich op een natuurlijke manier tijdens het rijpen. Dat rijpen gebeurt in natuurlijke grotten. Deze grotten, waar de wind vanaf de Atlantische Oceaan een flinke invloed heeft, bevinden zich in het Picos de Europa gebergte. De luchtvochtigheid in de grotten is hoog, soms wel 90%, met een temperatuur die varieert tussen de 8 en de 12 graden. In deze omstandigheden ontwikkelen de micro-organismen zich goed. Hierdoor krijgt de kaas en blauwgroene kleur. Het rijpen van de kazen duurt twee tot vier maanden. De kazen zijn trommelvormig, en wegen tussen de twee en de vijf kilo.

Er wordt ook een crème gemaakt van Cabrales. Die crème bestaat uit 99% Cabrales en 1% room. Dat geeft een stevige, heel droge kaascrème. De crème wordt verkocht in glazen



potjes en is erg lekker op een broodje, of een toastje. En dit product is ook lekker om mee te koken.

De smaak van Cabrales is behoorlijk pikant, ziltig en houtachtig. De houtachtige smaak ontstaat doordat de kaas verpakt wordt in esdoornbladeren uit de regio waar de kaas geproduceerd wordt. De kaas kan worden gegeten tot wel twee jaar na productiedatum.

De kaas wordt wel geserveerd als dessert, en wordt dan gedronken met cider of een stevige rode wijn. Daarnaast is Cabrales heerlijk met een glas Pedro Ximenes sherry, dat geeft een zoete tegenhanger aan het zilte en pikante van de kaas. Natuurlijk mag een stukje Cabrales ook niet ontbreken op een Spaans kaasplankje!

Cabrales is ook heel geschikt om lekker mee te koken. Hij is lekker als hartige touch in een salade, maar ook heerlijk in een pastasaus.

### **Mahón Menorca**

Dit rauwe koemelk kaasje heeft een vrolijk uiterlijk door haar oranje korst. Deze wordt gecreëerd door het inwrijven van de kaas met een mengsel van olie, boter en Spaanse pimentón. De kaas wordt vervolgens in grotten gerijpt, tot



een tierno of semi-curado klasse. Na een korte rijpingsperiode is de kaas zacht, boterachtig en gehuld in een prachtig oranje jasje. Naarmate de kaas langer ligt, wordt de korst juist bruiner van kleur en krijgt de kaas een complexere, zoute en

nootachtige smaak. Dat leent zich perfect voor jouw kaasplankje. De jongere is juist top om te gebruiken in recepten.

### **Torta del Casar**

Taartjes, daar is deze kaasnaam naar vernoemd. Dit product wordt gemaakt van schapenmelk. En niet zomaar schapenmelk, maar van schaapsoorten die normaal gebruikt worden voor hun wol. Apart, maar een goede vondst want deze soort behoort tot



één van de specialere Spaanse kaasjes. De ietwat hardere korst houdt de romige kaas bij elkaar. Als de kaas op kamertemperatuur geserveerd wordt, loopt deze bijna over het bordje heen. Dit is zo'n kaasje waar je direct met een goed stuk brood in wilt duiken, begeleid door een glaasje rood.

### **Idiazabal**

Als je een voorliefde voor manchego hebt, dan is de idiazabal schapenkaas ook een aanrader om eens te proberen. Deze soort wordt in de nok van de herdershutjes weggelegd voor het rijpingsproces.



De kaas is rokerig qua smaak, maar met een hint van zoete karamel. Die rokerige smaak komt tot stand door de vuurtjes die rondom de hutjes gestookt worden. Een super handige methode om smaak mee te geven aan de kaas. Houd het simpel en serveer deze kaas met een goed glas rode wijn.

### **Tetilla**

Dit grappige kaasje heeft de vorm van een 'kleine borst', waar de kaas ook in het Spaans naar is vernoemd. Koemelk is de basis van deze soort. De kaas heeft nauwelijks korst, waardoor deze makkelijk te snijden valt. De tetilla is zacht en boterachtig van textuur. Er worden ook semi-curado varianten gemaakt. Drink hier een goed glas witte wijn of sherry bij en jij bent blij.



*Voor recepten met Spaanse kaas verwijzen wij naar de website van [lekkertafelen.nl](http://lekkertafelen.nl)*