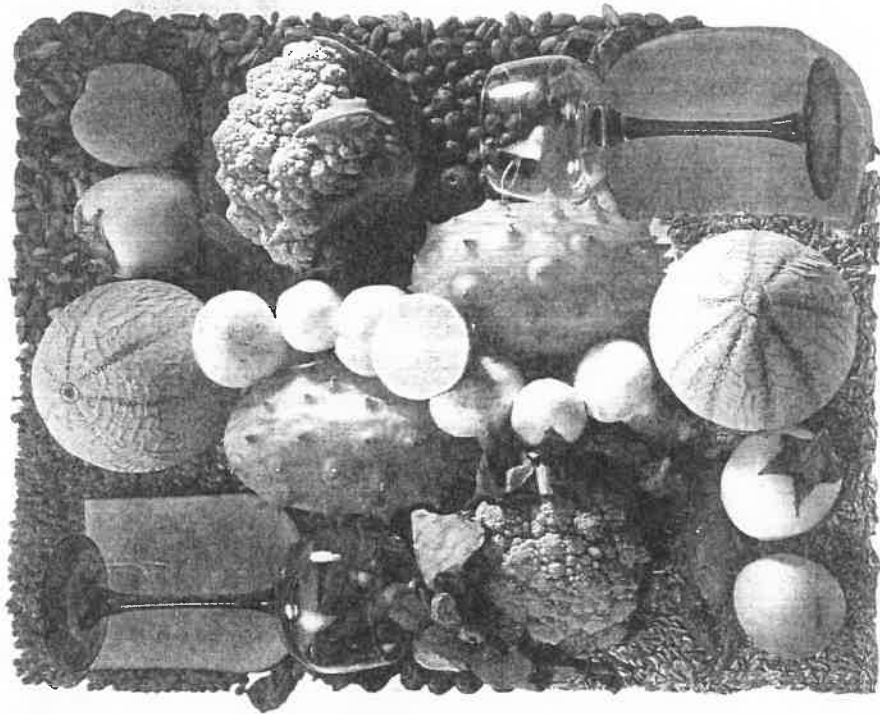


# Kaaswijn feest

RECEPTEN, WIJNADVIEZEN EN TIPS VAN  
JAAP KLOSSE EN HUBRECHT DUIJKER



Het Nederlands Zuivelbureau

# Over proeven en over smaken

*Proeven is luisteren naar je zintuigen.  
Goed luisteren wel te verstaan, omdat  
vaak de fijnere nuances de  
boeiendste zijn.*



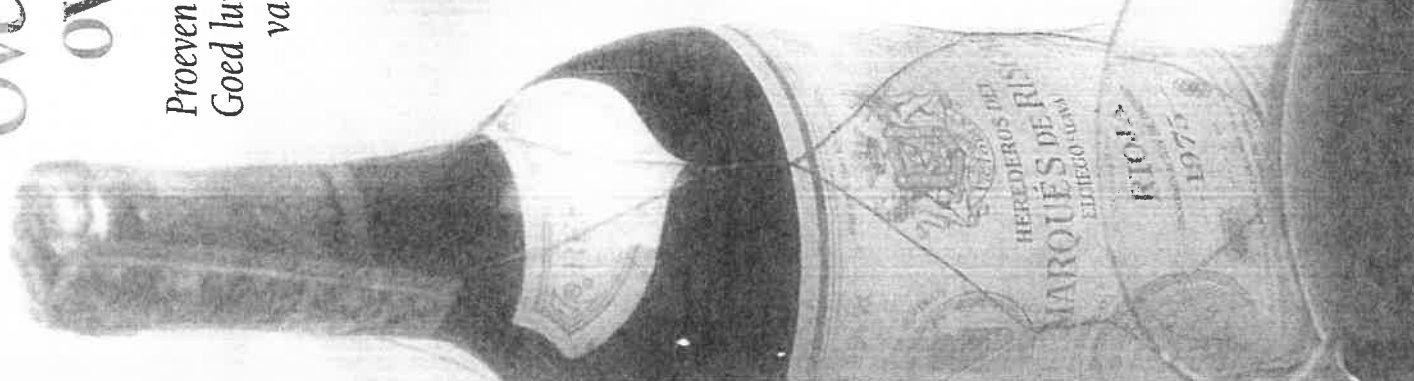
Het proeven van een product is een strikt persoonlijke zaak. Proeven is namelijk niets anders dan luisteren naar de zintuigen, en dat kan iedereen alleen voor zich. De impressies die de zintuigen doorseinen zijn dikwijls zeer gevarieerd en hebben betrekking op kleur, geur, structuur en uiteraard de smaak van het product. Automatisch en razendsnel worden de impressies vergeleken met indrukken uit ieders herinnering. Want proeven is vergelijkbaar. Onmiddellijk wordt ook bepaald of het product als lekker wordt ervaren. Een kaas of een wijn die de ene mens heerlijk vindt, kan de andere proever sterk tegenstaan; over smaak valt wel degelijk te twisten. Enigszins ervaren proevers zullen het echter roerend eens zijn over de eventuele gebreken van een product.

## **Over het ontwikkelen van de smaak**

Smaak, het onderscheidend vermogen, kan ontwikkeld worden. Door met aandacht te proeven en door gevarieerd te proeven. Hoe u dat doet en waarop u moet letten, leest u in de volgende hoofdstukken. Kennis vergaaren – hoe aardig en nuttig ook – dient daarbij niet het enige doel te zijn. Veel belangrijker is dat u, doordat u de fijnere smaak- en geur-nuances leert onderscheiden, veel meer zult genieten van een mooi glas wijn en van een mooie kaas. En van de combinatie van die twee.

## **De juiste temperatuur voor een goede smaak**

De juiste serveertemperatuur is belangrijk, dat geldt voor kaas en dat geldt voor wijn. Wordt een product te koud of te warm geserveerd, dan blijft zijn smaak een ten dele gesloten boek (te koud) of verliest zijn evenwicht (te warm). Bij een te koud of te warm geserveerde kaas wordt tevens de structuur van het zuivel nadelig beïnvloed. Vandaar dat kaas tijdig uit de koelkast moet worden gehaald, ca. een uur voor het serveren; de meeste kazen komen het best tot hun recht op kamertemperatuur. Voor wijn geldt dat witte en rosé wijnen niet te koud mogen zijn: 8 à 12 °C is ideaal. Rode mogen niet te warm zijn. Voor vrijwel alle soorten is 18 à 19 °C perfect; dat is ook de temperatuur waarop ze in de wijnstreken zelf worden gedronken. Alleen Beaujolais en wijnen die daarop lijken serveren we iets koeler, op 16 à 17 °C. De beste manier van koelen is met ijs en water in de koelemmer; koelen met uitsluitend ijs is niet aan te raden. De eenmaal geopende fles kunt u op temperatuur houden in een dubbelwandige wijnkoeler. De beste manier om rode wijn op temperatuur te brengen is om de fles (sen) een halve dag tevoren op een koele plek in de kamer of in de gang te plaatsen. Een plaatsje dichtbij de warme kachel is niet den boze.



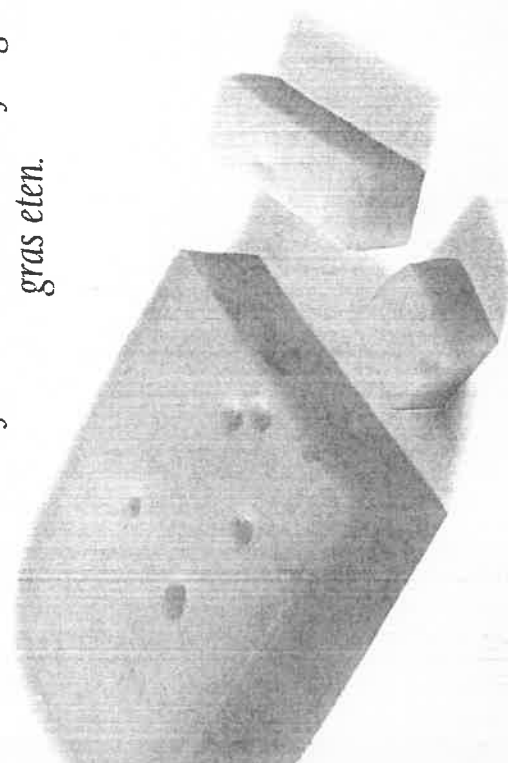
# De smaak van kaas

*Hoe het komt dat iedere  
Nederlandse kaas weer anders smaakt;  
terwijl al die koeten hetzelfde groene  
gras eten.*

Kaas heeft met zijn oeroude, eervolle geschiedenis gemeen. Sinds mensenhugenis dient kaas tot voeding en vreugde. Een andere overeenkomst met wijn is de grote variatie. Alleen al het kleine Nederland brengt tientallen verschillende kaassoorten voort in leeftijds categorieën die variëren van jong tot overjarig.

## **Vele kazen met vele smaken**

De smaak van een kaas wordt vooral bepaald door twee belangrijke factoren: de grondstof melk en de bereidingswijze. Om te beginnen is er al het grote verschil tussen geitemelk, schapmelk en koemelk. We laten de melk van geit en schap verder maar even voor wat ze zijn omdat de meeste Nederlandse kazen immers van koemelk gemaakt worden. Daarnaast is een belangrijk gegeven het vetgehalte van de melk, omdat het vooral de vetzuren zijn die bepalen hoeveel smaak een kaas na rijping zal hebben. Daarom zijn dus de Goudse kazen met een laag vetgehalte wat vlakker van smaak dan de gewone 48 + Goudse kazen. Maar, zult u zich nu afvragen, hoe komt het dan dat Leidse kaas, die van afgeroomde melk wordt gemaakt, zoveel smaak heeft? Komt dat allemaal door de komijn? Het antwoord is dat de komijn zeker invloed heeft, maar dat daar nog bij komt dat men de wrongel voor de Leidse kaas eerst wat laat rijpen en al enigszins verzuren. Daarom smaakt Leidse kaas zo duidelijk anders dan Goudse kaas met komijn. Bij de Friese nagelkaas doet men hetzelfde, er wordt zelfs wel eens wat karnemelk aan de melk toegevoegd.



### Een goede timing

In zijn mooie verhaal 'De peer en haar moment' plect de Nederlandse dichter en gastronom J.W.F. Werumeus Buning voor het gebruiken van een natuurproduct op het juiste moment. Dat wil zeggen als door rijping de conditie optimaal is. Hij doelde daarbij op fruit,

maar het betoog geldt eveneens voor kaas — ook een levend product dat een ontwikkeling doormaakt. Die ontwikkeling kan worden vertraagd door de kaas op een koude plaats te bewaren, maar hij wordt daar door niet stilgezet. Bewaar kaas dus niet te lang, uw jonge Goudse wordt dan onafgewendbaar belegen Goudse en dat niet op de meest verantwoorde manier. Het advies is dus niet 'koop veel kaas', maar 'koop vaak kaas'.

Al dan niet pasteuriseren van de melk is ook een belangrijk gegeven. Met de pasteurisatie wordt namelijk een aantal belangrijke enzymen geïnactiveerd; enzymen die hun steentje bijdragen aan het omzetten van melkvet in de voor de smaak zo belangrijke vetzuren. Een tweede effect van de pasteurisatie van de melk is dat de kaaslanger moet rijpen om evenveel geur en smaak te ontwikkelen als een kaas die gemaakt is van rauwe melk. Voorbeelden van rauwmelkse kazen zijn de boerenkazen en rauwmelkse fabriekskazen als de Texelaar.

Op de verschillen in bereidingswijzen willen we hier niet ingaan, dat is een te lang verhaal voor een boeijige van deze omvang. Wel willen we het effect, dat toegevoegde bacteriën kunnen hebben op de smaak, hier even noemen. Vooral omdat het effect zo goed te proeven is in Maaslammer en de Kermherm. Ook de nazorg is belangrijk, het rijpingsproces in de kaaspakhuizen of speciale rijpingsruimten.

De overcomen met wijn zijn groot. Grondstof, bereidingswijze en een goede nazorg tijdens het rijpingsproces zijn van groot belang. Wel zijn de meeste wijnen meer regio-gebonden dan de Nederlandse kazen. Bordeaux bijvoorbeeld kan alleen in het desbetreffende Franse gebied worden geproduceerd (en dat heus niet alleen omdat een elders gefabriceerde wijn geen Bordeaux genoemd mag worden), terwijl bijvoorbeeld Goudse een type kaas is dat in principe in heel Nederland kan worden gemaakt.

### Het omschrijven van de smaak

Het is voor de consument niet eenvoudig om de smaak van kaas exact te omschrijven. Immers, daar bestaat geen handzame terminologie voor. 'Pittig' in vele gradaties wordt dikwijls gebruikt, maar heelt als karakteristiek natuurlijk zijn beperkingen. Wij, de samenstellers van dit boek, zijn wat verder gegaan. Want om bij elke kaas-soort een passende wijn te vinden, was het nodig om proeven te werk te gaan. Elke kaas moet zintuiglijk worden geanalyseerd, met als doel een wijn te vinden met soortgelijke eigenschappen. Wij moesten onze impressies ook met elkaar bespreken — en ze dus verwoorden. In de diverse omschrijvingen (blz. 29 en volgende) hebben wij ze zo helder en duidelijk mogelijk gehouden. U zult dus begrippen tegenkomen als zacht, mild, romig, smedig, veerkrachtig, boers, beschaaft, neutraal, uitgesproken, droog, zilt, fris, vast, brokkelig, glad, nootachtig, enzovoorts, enzovoorts.

### De professionele kaasteuring

In tegenstelling tot wat men zou verwachten (en tot de

keuringen van wijn) geeft het geven van smaakomschrijvingen een relatief ondergeschikte rol. Al proveend wordt er vooral gelet op negatieve aspecten, op smaakelementen die niet aanwezig horen te zijn. Een beroepsmatige kaasteuring begint overigens met het bekijken van de kaas. De buitenkant wordt beoordeeld op vorm en kleur. Dit gebeurt niet zozeer om de kwaliteit van de kaas te bepalen, maar omdat vorm en kleur vaak veel zeggen over de zorg die aan het product werd besteed.

### Speuren naar aroma's

Vervolgens wordt een holle kaasboor diep in de kaas gedreven en er gevuld met kaas uitgehaald. Vol spanning kijken de keurmeesters hoe de boor naar buiten komt. Is hij schoon of kleeft er veel kaas aan? In het algemeen — afhankelijk van de kaas — houdt men van een schone boor. De kleur van het staafje kaas moet bij de meeste kazen fris en geel zijn. Een vale witte of grauwe kleur wijst op een minder goede conditie en doet alarmbellen rinkelen. Daarnaast komt de geur aan de beurt. Er wordt gespeurd naar speciale aroma's, en als deze er zijn, wordt daarover gediscussieerd. Men moet immers bepalen of deze aroma's goed- of kwaadaardig zijn; bedoeld of onbedoeld. Over het algemeen kunnen we stellen dat boerenkazen en, in mindere mate, rauwmelkse fabriekskazen meer aroma's bevatten dan kazen van gepasteuriseerde melk; het maakt ze boetender.

### Knippen en proeven

En dan moet er geknepen worden. Tussen duim en wijsvinger wordt een stukje kaas van de boor samengegredrukt en beoordeeld op structuur. De kaas mag niet te zacht zijn, noch te stug of te droog. Er wordt ook gekeken of de elasticiteit wel in overeenstemming is met de leeftijd van de kaas. Het is immers zo dat de structuur bij het rijpen geleidelijk verandert van soepel naar vast. Dan komt — eindelijk — de smaaktest. Er wordt eerst gelet op zuiverheid. Daarna zijn de zuurgraad, het zoutgehalte en eventuele bittere tonen aan de beurt. Vervolgens wordt de nasmaak besproken. Tenslotte keert men weer terug naar het visuele aspect, door het aanzicht van de doorgesneden kaas te bekijken. Een goede en regelmatige verdeling van de 'ogen' (gaatjes die bij Goudse kaas variëren van speleknop- tot erwigrootte) geeft een hoge score, maar als zich kleine scheurtjes vertonen duidt dit meestal op een onvolmaakte rijping. Het kan een idee zijn om ook als consument eens te letten op de aspecten die de keurmeesters bij hun oordeel betrekken. Maar nóg belangrijker is het om, wanneer dat mogelijk is, elke kaas te proeven voordat u hem koopt. Want kaas kiest men toch eerst en vooral om zijn smaak.



Bij het kopen en keuren van kaas worden alle zintuigen gebruikt, ook het gehoor. Naar het tevreden gezicht van deze kaaskoper te oordelen, klimt de kaas goed.

# Het smakenspel van kaas en wijn

*Inderdaad, een spel. Iets om plezier in te hebben dus. Enige spelregels zijn daarbij belangrijk, omdat de kaas en de wijn niet elkaar dienen te spelen, niet tegen elkaar.*



Omdat zowel kaas als wijn door iedereen op zijn eigen manier worden ervaren, zal dat eveneens gelden voor combinaties van deze produkten. Dit neemt niet weg dat het goed is om enkele ervaringsregels te hanteren wanneer bepaalde kazen met passende wijnen moeten worden samengebracht. De belangrijkste van die regels is dat gezocht moet worden naar harmonie. De smaakenschappen van de kaas en die van de wijn moeten zodanig op elkaar worden afgestemd dat er een gaaf, evenwichtig geheel van indrukken ontstaat; een smaaksymfonie. Het creëren van kaas- en wijncombinaties kan vergeleken worden met het maken van een boeket bloemen: er zijn oneindig veel varianten en mogelijkheden, maar lang niet alle ogen even fraai. Bepaalde kleuren en vormen gaan nu eenmaal minder goed samen. Iets vergelijkbaars geldt voor geuren en smaken.

## Huwelijkse voorwaarden

In het spel der smaken moeten de partijen voorts herkenbaar blijven. De ene smaak mag de andere niet verdringen of overheersen. Eigenlijk moet zelfs gestreefd worden naar een combinatie waarbij de eigenschappen van beide 'partners' beter tot hun recht komen dan wanneer de produkten afzonderlijk worden genoten. Zo gebeurt het dat een bepaalde wijn naast een bepaalde kaas mooier gaat smaken, opbloeit als het ware. En ook het omgekeerde komt voor. In het ideale geval komen zowel de wijn als de kaas beter tot hun recht: beide smaken samen boeiender en fraaier dan alleen. Of anders gezegd, het geheel wordt meer dan de som der delen.

## De speelstukken

Welke smaak- of andere karaktereigenschappen bepalen nu eigenlijk het smakenspel tussen kaas en wijn? Welke factoren vormen de stukken waarmee dit spel wordt gespeeld?

### 1. Smaakgehalte

Sommige smaken van zowel kaas als wijn zijn heel subtiel en bescheiden, andere juist fors en geprononceerd. Bepaalde produkten hebben een laag smaakgehalte, andere een hoog. Welnu, een produkt met een stevig smaakgehalte zal niet ideaal combineren met een produkt dat lage smaakintensiteit bezit. Een jonge Edammer geeft een beslist lichtere smaakindruk dan een overjarige Goudse, zoals een roomkaas veel zachter van smaak is dan een oude boeren-Leidse. Soortgelijke verschillen bestaan bij wijnen. Er worden wijnen aangeboden met een betrekkelijk neutrale, lichte smaak. De witte Loirewijn Muscadet is daar een voorbeeld van. Daarnaast komen

wijnen voor met een zeer hoge suurgraad. Gewürztraminer uit de Elzas bijvoorbeeld en rode Barolo uit Italië.

Het smaakgehalte van wijn wordt niet alleen bepaald door de gebruikte druif of druiven, maar ook door de hoeveelheid wijn die per hectare wordt geoogst, de grondsoort, het klimaat en de wijze van wijnbereiding. Het is overigens niet zo dat gerechten en wijnen met een hoge smaakintensiteit altijd de beste zijn. Ook produkten met een laag smaakgehalte kunnen zeer aantrekkelijk zijn – vooral als ze in harmonie met elkaar worden gebruikt.

## 2. Smaakcomplexiteit

Niet alleen het smaakgehalte is een factor bij het kiezen van de juiste wijn bij de juiste kaas, hetzelfde geldt voor smaakcomplexiteit. Bij een kaas met een enkelvoudige, recht-op-en-neer smaak past een dito wijn. Die enkelvoudige smaak vinden we bij jonge kazen, heel pure kazen, maar ook bij kazen waarbij de smaak sterk wordt gedomineerd door een toegevoegd element (als bij rookkaas). Naarmate de kaasmaakwint aan schakeringen, naarmate er meer aan valt te beleven, kan er een mooie wijn bij worden geschonken. Een wijn die eveneens nuances biedt. Je zou het *noblesse oblige* kunnen noemen: edele kazen vragen om edele wijnen, en omgekeerd.

## 3. Smaakkarakter

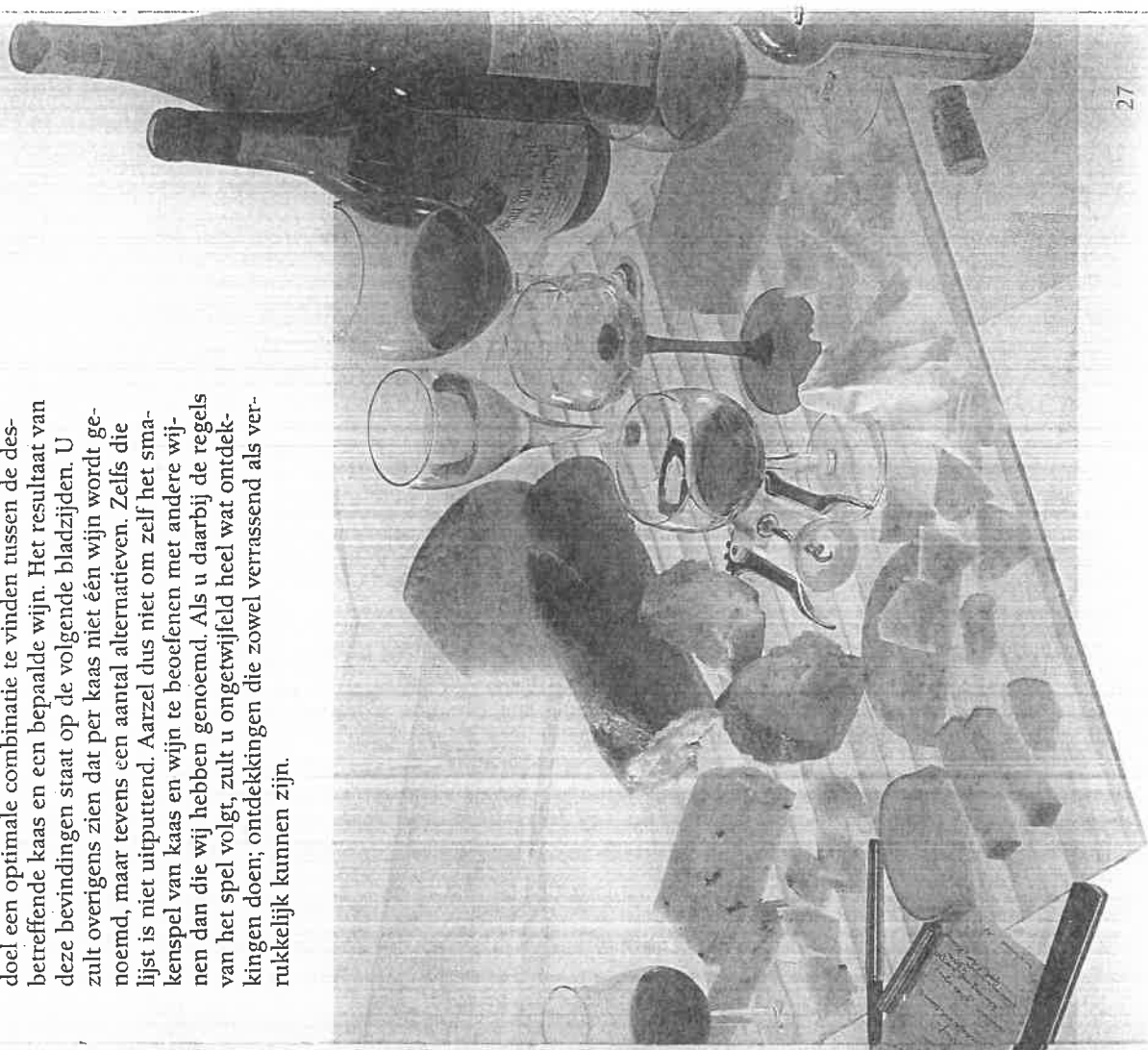
De derde belangrijke factor is het smaakkarakter: de vriendelijkheid of juist stugheid van het produkt. Net als bij mensen is vriendelijkheid ook in het smakenspel iets dat als prettig wordt ervaren, maar al te vriendelijk weer minder. Zo gaat het ook met stugheid. Te stug is vervelend, maar een beetje stugheid geeft zowel de mens als het produkt persoonlijkheid en wordt dus als positief beschouwd. Om een paar voorbeelden te noemen: room, boter en zoet vinden wij doorgaans lekker. Deze smaken liggen soepel en zacht in de mond, terwijl de tong en het verhemelte bedekt worden met een heel dun, elastisch, als prettig ervaren filmpje. Jongere kazen met een hoog vetgehalte (als Goudse, Kernhem en roomkaas) geven een dergelijke impressie.

Hun sinedige smaak contrasteert sterk met compactere, drogere kazen die minder vet bezitten (als bijvoorbeeld een oude Edammer). Soortgelijke structuurverschillen doen zich bij wijn voor. Een half-zoete Duitse wijn is uitgesproken vriendelijk van smaak, terwijl een

jonge Médoc als *sauvignon* zal overkomen. Bij het zoeken naar smaakharmonie tussen kaas en wijn is het dus ook van belang om op het karakter van beide te letten: vriendelijk bij vriendelijk, stug bij stug.

## In de praktijk

Met voornoemde elementen als 'reglement' voor het smakenspel van kaas en wijn, zijn wij gaan proeven. Alle belangrijke Nederlandse kaassoorten werden stuk voor stuk geproefd naast enkele tientallen wijnen. Met als doel een optimale combinatie te vinden tussen de desbetreffende kaas en een bepaalde wijn. Het resultaat van deze bevindingen staat op de volgende bladzijden. U zult overigens zien dat per kaas niet één wijn wordt genoemd, maar tevens een aantal alternatieven. Zelfs die lijst is niet uitputtend. Aarzel dus niet om zelf het smakenspel van kaas en wijn te beoefenen met andere wijnen dan die wij hebben genoemd. Als u daarbij de regels van het spel volgt, zult u ongetwijfeld heel wat ontdekkingen doen; ontdekkingen die zowel verrassend als verrukkelijk kunnen zijn.



# Welke kaas bij welke wijn

Deze keer de wijn als uitgangspunt. Met verwijzingen naar de pagina's waar een bepaalde wijn wordt besproken. Ook achter de receptnamen staat een paginacijfer. Meteen een register dus.

Dit hoofdstuk geeft een overzicht van de wijnen die in dit boek worden genoemd en de kazen die daarbij passen - met nog enkele aanvullingen. Bovendien worden gerechten vermeld die smakelijk met de desbetreffende wijnen combineren. Achter ieder gerecht staat tussen haakjes de bladzijde aangegeven waar u het recept kunt vinden. Vanzelfsprekend is deze lijst geen uitputtende. Aarzel dus niet om naar eigen inzicht met kaas, wijn en gerechten te experimenteren.

## Kazen bij witte wijnen, inclusief versterkte en mousserende

Anjou	Goudse met minder zout	Cassis	Leidse kaas
Arbois	Roomkaas	Cava (mouss.)	Jonge Edammer
Bergerac	Fougerond	Chablis	Roomkaas
	Feta	Champagne	Het dèjeuner sur l'herbe (63)
	Jonge Edammer		Goudse met komijn
	Geitekaas		Schapekaas
Blanquette de Limoux (mouss.)	Het dèjeuner sur l'herbe (63)	Chardonnay	Jonge Edammer
Bonnezeaux	Kaas in appelgelei met munt (104)		Roomkaas
Bordeaux	Feta	Châteauneuf-du-Pape	Het dèjeuner sur l'herbe (63)
	Jonge Edammer	Cheverny	Maasdammer
	Geitekaas	Clairrette de Die (mouss.)	Kabeljauw in Mornay-saus (65)
	Kaassoufflé-flensjes (71)	Clairrette du Languedoc	Leidse kaas
		Coteaux de Layon	Feta
			Jonge Edammer
			Roomkaas
			Het dèjeuner sur l'herbe (63)
			Jonge en jong bele- gen Goudse Geitekaas
			Kaas in appelgelei met munt (104)

Côtes de Duras	Jonge Edammer		
	Geitekaas		
	Feta		
Côtes du Jura	Fougerond		
Côtes du Lubéron	Geitekaas		
Côtes de Saint-Mont	Jonge Edammer		
	Geitekaas		
Crémant d'Alsace (mouss.)	Jonge Edammer		
	Roomkaas		
	Het dèjeuner sur l'herbe (63)		
Crémant de Bourgogne	Jonge Edammer		
	Roomkaas		
	Het dèjeuner sur l'herbe (63)		
	Jonge en jong bele- gen Goudse		
	Geitekaas		
	Venkel-soufflés (70)		
	Goudse met minder zout		
	Jonge Edammer		
	Feta		
	Jonge-Edammer		
	Geitekaas		
	Kaassoufflé-flensjes (70)		
	Roomkaas		
	Fougerond		
	Jonge Leidse kaas		
	Kalkoën in komijn- kool (93)		
	Maasdammer		
	Maasdammer gnocchi		
	van bloem met ven- kelsaus (79)		
	Kernhem		
	Kruidenkaas		
	Leidse kaas		
	Roomkaas		
	Gevogelte met witte of savote kool en Leidse kaas (91)		
	Kipflet met komijn en venkel (64)		
	Leidse cocktail met slangehuidvrucht (81)		
	Leidse munt (64)		
	Retlich met komijn en Maasdammer in folie (67)		
	Maasdammer		
	Graves (Supérieures)		

Feta			
Gros Plant du Pays Nantais			
Huiswijn	Jonge Edammer		
	Jonge en jong bele- gen Goudse		
	Kaassoufflé (70)		
	Kabeljauw in Mornay- saus (65)		
	Jonge Edammer		
	Zuurvelpompoen (110)		
	Kaas in appelgelei met munt (104)		
	Ijs met cactusbloe- semhoningssaus en walnoten (101)		
	Zuurvelpompoen (110)		
	Goudse met minder zout		
	Jonge Edammer		
	Bavarois van yoghurt met tijm (100)		
	Dessertsalade (97)		
	Jonge Edammer		
	Geitekaas		
	Maasdammer		
	Roomkaas		
	Maasdammer gnocchi van bloem met ven- kelsaus (79)		
	Maasdammer bokaal (107)		
	Maasdammer gou- gètes (79)		
	Jonge Edammer		
	Geitekaas		
	Maasdammer		
	Roomkaas		
	Maasdammer gnocchi van bloem met ven- kelsaus (79)		
	Venkel-soufflés (70)		
	Maasdammer gou- gètes (79)		
	Quiche met verse roomkaas (109)		
	Geitekaas		
	Maasdammer		
	Roomkaas		
	Maasdammer bokaal (107)		
	Maasdammer gou- gètes (79)		
	Maasdammer bokaal (107)		
	Pinot Gris		

**Quarts de Chaume**  
**Rheingau** (half-zoet)  
 Rheinhessen (half-zoet)  
**Rheinpfalz** (half-zoet)  
**Rhine Riesling**  
**Riesling** (Elsas) (31)  
**Rioja**  
**Rivaret**  
**Roussette de Savoie Sancerre**  
**Saumur** (mouss.)  
**Sauvignon de Touraine** (49)  
**Sherry** (Amontillado)  
**Sherry** (Fino)

Kaas in appelgelei met munt (104)  
 Goudse met minder zout  
 Geit met pruimen en amandelen (82)  
 Zuivelpompoen (110)  
 Goudse met minder zout  
 Geit met pruimen en amandelen (82)  
 Zuivelpompoen (110)  
 Roomkaas  
 Geit met pruimen en amandelen (82)  
 Reitich met komijn en Maasdammer in folie (67)  
 Jonge Edammer  
 Feta  
 Geit met pruimen en amandelen (82)  
 Geitekaas  
 Kabeljauw in Mornay-saus (65)  
 Jonge Edammer  
 Fougerond  
 Schapekaas  
 Gelt in zuring (84)  
 Jonge Edammer  
 Roomkaas  
 Het dejeuner sur l'herbe (63)  
 Schapekaas  
 Feta  
 Geit in zuring (84)  
 Mon Chou in het groen (82)  
 Oude en overjarige Goudse  
 Leidse kaas  
 Kaassoufflé (70)

**Soave** (47)

**Sylvaner**

**Tafelwijn**

**Tocai** (Friulano)

**Tokaj** Pinot Gris

**Vin de Pays des Côtes de Gascogne**

**Vinho Verde**

**Vouvray**

Maasdammer  
 Geitekaas  
 Maasdammer gnoecchi van bloem met venkelsaus (79)  
 Jonge Goudse  
 Geitekaas  
 Venkel-soufflés (70)  
 Quiche met verse roomkaas (109)  
 Jonge Edammer  
 Kaassoufflé (70)  
 Jonge en jong belengen Leidse kaas  
 Jonge en jong belengen Leidse kaas  
 Kalkoen in komijnekool (93)  
 Jonge Edammer  
 Geitekaas  
 Feta  
 Goudse met minder zout  
 Jonge Edammer  
 Maasdammer  
 Roomkaas

**Kazen bij rode wijnen en roses**

Arbols  
**Barrada**  
 Bandol  
 Barbaresco  
 Bardolina  
 Barolo  
**Beaujolais Primeur** (41)  
**Beaujolais** (Villages)  
**Beaujolais-Cru** (39)

Fougerond  
 Rauwmelkse Goudse  
 Schapekaas  
 Belegende Goudse  
 Oude en overjarige Goudse  
 Jonge en jong belengen Goudse  
 Friese nagelkaas  
 Oude en overjarige Goudse  
 Kruidenkaas  
 Roomkaas  
**Kaassoufflé-flensjes** (71)  
 Kaassoufflé (70)  
 Jonge en jong belengen Goudse  
 Roomkaas  
 Aubergine met kaas en Beaujolais (66)  
 Quiche met verse roomkaas (109)  
 Goudse met komijn  
 Maasdammer  
 Kernhem

**vervolg**  
**Beaujolais-Cru**

**Bordeaux** (33)

**Bourgogne** (43)

**Bourgual**  
**Brouilly** (39)

**Buzet**

**Cabernet-Sauvignon**

**Cabernet-Sirac**

**Cahors** (48)

**Canon Fronsac** (37)

**Carriena**  
 Châteauneuf-du-Pape

**Chénas**

Maasdammer gougères (73)  
 Kernhem timbaal (86)  
 Varkenshaas met komijnkaas en mosterd-saus (89)  
 Belegende Goudse  
 Belegende boerengoudse  
 Maasdammer  
 Oude en overjarige Goudse  
 Gevulde Maasdammer (87)  
 Paprikabloem op lams-schouder (93)  
 Goudse met komijn  
 Goudse met komijn  
 Maasdammer  
 Kernhem  
 Maasdammer gougères (73)  
 Kernhem timbaal (86)  
 Varkenshaas met komijnkaas en mosterd-saus (89)  
 Belegende Goudse  
 Belegende boerengoudse  
 Oude Edammer  
 Belegende Goudse  
 Boerenkaasbeignets (73)  
 Fougerond  
 Kernhem  
 Ramequins met Fougerond of Kernhem (72)  
 Rauwmelkse Goudse  
 Schapekaas  
 Belegende Goudse  
 Oude Edammer  
 Boerenkaasbeignets (73)  
 Kalkoen in komijnekool (93)  
 Friese nagelkaas  
 Friese nagelkaas  
 Leidse kaas  
 Oude en overjarige Goudse  
 Paprikabloem op lams-schouder (93)  
 Goudse met komijn

**vervolg**  
**Chénas**

**Chianti** (riserva) (32)  
**Chinon**  
**Corbières**

**Cornas**

**Costières de Nîmes**

**Coteaux d'Alsace-Provence**  
**Coteaux du Languedoc**

**Coteaux du Lyonnais**

**Coteaux du Tricastin**

**Coteaux Varois**

**Côtes de Bourg**

**Côtes de Duras**

**Côtes du Frontonnais**

**Côtes du Jura**  
**Côtes de Provence** (rood en rose)

**Côtes du Rhône** (29)

Maasdammer  
 Kernhem  
 Maasdammer gougères (73)  
 Kernhem timbaal (86)  
 Varkenshaas met komijnkaas en mosterd-saus (89)  
 Belegende Goudse  
 Belegende boerengoudse  
 Goudse met komijn  
 Belegende Edammer  
 Fougerond  
 Rauwmelkse Goudse  
 Paprikabloem op lams-schouder (93)  
 Belegende Edammer  
 Gevogelte met witte of savote kool en Leidse kaas (91)  
 Jonge en jong belengen Goudse  
 Belegende Goudse  
 Belegende boerengoudse  
 Jonge en jong belengen Goudse  
 30 + kaas  
 Gnoecchi van bloem met knoflookboter (77)  
 Jonge en jong belengen Goudse  
 Jonge en jong belengen Goudse  
 30 + kaas  
 Gnoecchi van bloem met knoflookboter (77)  
 Belegende Goudse  
 Oude Edammer  
 Belegende Goudse  
 Oude Edammer  
 Belegende Edammer  
 Schapekaas  
 Fougerond  
 Jonge en jong belengen Goudse  
 Edammer kalfsvlees-taart (92)  
 Gnoecchi van bloem met knoflookboter (77)  
 Jonge en jong belengen Goudse



