

Edammer Kaasschotel



Hoofdgerecht

Vegetarisch

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 35 min.

Seizoen: Het hele jaar door. 's Zomers zijn de tomaten het lekkerst



Ingrediënten

- 4 grote tomaten in plakjes
- boter voor het invetten van de ovenschaal
- 150 gr Edammer kaas in plakken
- 4 eieren
- 1 bekertje zure room (125 ml)
- 2 tl mosterd
- 1 el fijngeknipte bieslook
- zout & peper
- 3 ansjovisfilets
- 3 tl kappertjes.

Bereidingswijze

1. Snij de tomaten in plakjes, en legt ze in een licht beboterde vuurvaste schaal.
2. Bedek de tomaten met de plakken kaas.
3. Klop nu de eieren zo luchtig mogelijk en schenk die weer over de kaas.
4. Roer de zure room, de mosterd en de bieslook door elkaar, giet die weer over de eieren.
5. Dan de ansjovisfilets in dunne reepjes snijden en die helemaal bovenop leggen, en strooi er hier en daar wat kappertjes over.
6. Verwarm de oven voor op 220°C. Zet de schaal ongeveer 25 minuten in de oven. Tot hij een mooi lichtbruin kleurtje heeft. Serveer met gebakken aardappelen en een salade van botersla, komkommer en een verkruid eitje en dressing natuurlijk.

Tenslotte

Edammer kaas is een kleine bolvormige kaas, die van oorsprong gemaakt werd in en om de stad Edam. De bekende kleur van de kaas is rood, dit komt omdat het dan verpakt wordt in rode paraffine. Maar de kaas wordt ook in de gele kleur verkocht. De kaas is over de hele wereld bekend, mede doordat Edammer in de Gouden Eeuw verhandeld werd voor andere goederen. Er wordt Edammer kaas onder de naam Noordwester, maar ook onder andere merknamen verkocht. De kaas is een 40+-kaas, wat wil zeggen dat in de droge stof 40% vet zit. Bij de Edammer kaas houdt dat een absoluut vetgehalte van 25% in. De kaas werd in de loop der eeuwen op meerdere plekken geproduceerd. Per juni 2007 is alle productie van Edammer overgegaan naar Frico Cheese in Marum in Groningen; alle Edammers ter wereld worden daar dus nu gemaakt met uitzondering van een enkele kaasboerderij in de Weere, Noord-Holland. Mocht je voor dit recept geen Edammer kunnen vinden, wat mij al eens overkwam, dan kun je ook andere jong belegen 40+ kaas gebruiken. Kinderen vinden dit een heerlijk gerecht. Je dient dan wel de ansjovis weg te laten. De zoute vissmaak wordt door de meeste kinderen niet gewaardeerd. Vegetariërs zullen misschien hetzelfde willen doen. Naast bovenstaand recept aak ik ook vaak een **Edammer visschotel**: Schenk het vocht van 1 blik gepelde tomaten (400 g) in een ingevette ovenschaal. Snijdt 2 uien, 2 teentjes knoflook en 1 groene paprika in stukjes. Verdeel de helft van de uien, knoflook en paprika in de ovenschaal. Leg 400 gr kabeljauw of koolvis op de groente en bestrooi met peper, zout en 1 tl oregano. Snijd de bliktomaten in kleine stukjes en meng met 150 gr Edammer kaas in blokjes, 3 el paneermeel en de rest van de paprika, uien en knoflook. Verdeel het over de vis en zet ca. 30 minuten in het midden van een voorverwarmde oven van 200 graden tot de vis gaar is. Serveer met stokbrood. Tot slot een **Edammer kaashapje**: Snijd aan de bovenzijde van het kaasje (2 kilo) een dikke plak af (ca, 1,5 cm) Snijd aan de onderzijde een dunne plak van de korst af waardoor de kaas rechtop kan blijven staan. Steek met behulp van een aardappelboordje zoveel mogelijk bolletjes uit de kaas. Hol de kaas hierna verder uit. Leg de kaasbolletjes in een kom en schenk er zo veel rode Ruby port bij tot ze royaal onder liggen (ongeveer 3 dl). Dek de kom af met plastic en plaats hem op een koele plek. Laat de kom er tenminste 24 uur in staan. Schep de bolletjes vlak voor het opdienen in het uitgeholde kaasje. Leg het kapje er schuin op. Verdeel de bolletjes aan tafel over de bordjes.