

SPRUITJES IN VERSE ROOMKAASSAUS

aantal personen : 4

de caloriewaarde = 240 kcal/pp



INGREDIENTEN

- 750 gr spruitjes
- 1 ui
- 1 eetlepel boter
- 1 1/2 dl groentebouillon
- 100 gr verse roomkaas
- 50 gr geraspte **Parmezaanse kaas**
- 8 eetlepels melk
- 1 bosje peterselie
- zout en witte peper

VOORBEREIDING

De spruitjes wassen en de lelijke, buitenste blaadjes verwijderen.

De stronkjes afsnijden. De ui schoonmaken en snipperen.

BEREIDING

De boter in een pan verhitten. De ui hierin al roerend glazig fruiten. De spruitjes toevoegen en kort meestoven. Vervolgens de groentebouillon erbij schenken en de spruitjes met het deksel op de pan op een laag tot matig vuur in 12-15 minuten beetgaar koken.

De verse roomkaas, de geraspte Parmezaanse kaas en de melk bij de spruitjes doen en alles al roerend laten inkoken tot een romige saus.

Intussen het bosje peterselie wassen en droogslaan. De blaadjes eraf plukken en fijnhakken. Door de spruiten roeren. De spruitjes op smaak brengen met zout en peper en direct opdienen.

De kaas die in de regio Parma (Italië) geproduceerd wordt, had al in de 13e eeuw de vorm die hij nu nog steeds heeft. De zuivelverwerking in die streek zou al een veel langere geschiedenis hebben. De kaas wordt nog steeds gemaakt volgens het oude recept, met alleen de melk uit de streek, stremsel, vuur en de kunst van het kaasmaken. Andere toevoegingen aan de kaas zijn niet toegestaan. Het zijn vooral familiebedrijven die deze kazen maken.

Parmezaanse kaas is goed te onderscheiden van vergelijkbare kazen. Alleen de kaas uit het gebied van de provincies Modena, Parma en Reggio Emilia (plus delen van Bologna en Mantua) mag de naam parmezaan dragen. De echte parmezaan is te herkennen aan het zegel dat over de hele zijkant van de kaas gedrukt is met de tekst "Parmigiano Reggiano". De productie van de kaas wordt beheerd door het "Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano".

De smaak van Parmezaanse kaas is pittig, het mondgevoel is aangenaam; een beetje droog en prettig zout. Dat maakt deze kaas heerlijk om zo te eten of in gerechten te gebruiken. Doordat de kaas lang heeft gerijpt – tot wel 24 maanden – is deze hard en brokkelt hij.

Aan een kaasschaaf heb je daarom niet zo veel bij Parmezaanse kaas. In Italië gebruikt men een speciaal mesje of een kaasrasp. Want zelfs een kleine hoeveelheid geraspte Parmezaan maakt kan een wereld van verschil in een gerecht. Geniet tijdens het raspen van het heerlijke aroma dat vrijkomt !

Geraspte Parmezaanse kaas is dan ook heel lekker om gerechten mee te gratineren, of om over pastagerechten te strooien. Maar die heerlijke smaak van Parmezaanse kaas komt pas echt tot zijn recht in dunne plakjes over een salade. Zulke plakjes parmezaan maak je makkelijk met een dunschillertje. Verder kan Parmezaanse kaas ook een diepe smaak aan warme roomsauzen geven. Parmezaan werkt immers smaakversterkend op andere ingrediënten.

In ieder geval is Parmezaanse kaas vaak the finishing touch in een gerecht, want het wordt bijna altijd op allerlaatste moment aan een bereiding toegevoegd.

AANKOOP & BEWARING

Parmezaanse kaas is heel lang houdbaar. Een stuk Parmezaanse kaas kan u makkelijk enkele maanden op een koele, donkere plaats bewaren. Een zakje geraspte parmezaan bewaart u het best in de ijskast, maar gaat ook enkele weken mee.

