

AOP FOURME D'AMBERT

Zacht en creatief



RECEPTENBOEKJE



SPECIAL BELGIË



AOP FOURME D'AMBERT

Zacht en creatief

De AOP Fourme d'Ambert is een Frans culinair hoogstandje op basis van koemelk.

Het is een blauwaderkaas die met zijn zachte smaak iedereen weet te bekoren. De kaas wordt geproduceerd in het middelgebergte, op een hoogte van 600 tot 1.600 m, in vulkanisch gebied.

Die weelderige rijkdom en diversiteit van de Auvergne verlenen de AOP Fourme d'Ambert de subtiele smaak van een blauwschimmelkaas met heerlijk geparfumeerde noten!

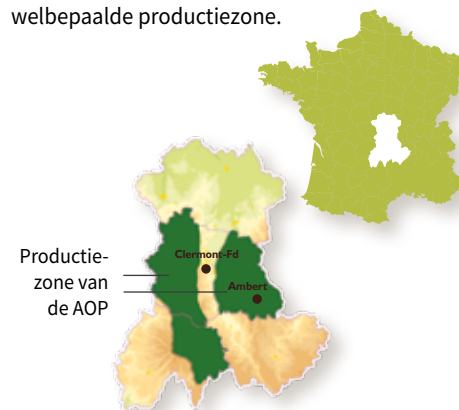


AOC / AOP sinds 1972

Dankzij lokaal vakmanschap dat van generatie op generatie wordt doorgegeven, ontving Fourme d'Ambert in 1972 de Appellation d'Origine Contrôlée (AOC - Gecontroleerde Oorsprongsbenaming).

In 2006 werd die erkenning uitgebreid naar heel Europa, met de Appellation d'Origine Protégée (AOP - Beschermde Oorsprongsbenaming).

Het label staat garant voor een hoogwaardige kwaliteit van de kaas. Die wordt geproduceerd volgens een heel precies lastenboek en in een welbepaalde productiezone.



In cijfers

19 cm hoog

13 cm diameter

2,2 kg

19 liter melk per Fourme

Minstens 28 dagen gerijpt

27 % vetgehalte per 100 g afgewerkt product



AOP FOURME D'AMBERT

Jouw creatieve partner in crime

De heerlijke smeuïgheid van de zachtste der blauwschimmelkazen biedt een scala van mogelijkheden in de keuken. Van aperitiefhapjes en hoofdgerechten tot tal van desserts, AOP Fourme d'Ambert laat zich overal van zijn beste kant zien!



Verwarmen

Met zijn subtiele smaak is hij ideaal om te smelten en vlot met andere ingrediënten te mengen.



Binden

Hij is lekker smeuïg en perfect om allerlei sausjes te binden. Bovendien maakt hij soep meteen een stuk romiger.



Gratineren

Met zijn soepele en zachte textuur bezorgt hij al je gratins een vleugje fantasie.

AOP FOURME D'AMBERT

Da's genieten



Met brood

Overheerlijk met ambachtelijk stokbrood maar ook met boerenbrood, roggebrood of licht geroosterde peperkoek.



Met wijn

Hij smaakt goddelijk bij de verfrissende mineraliteit van witte wijn uit zijn eigen streek (AOC Côtes d'Auvergne). Of probeer de zoete Coteaux du Layon en Muscat de Frontignan, die zijn aroma's perfect weten te onthullen.



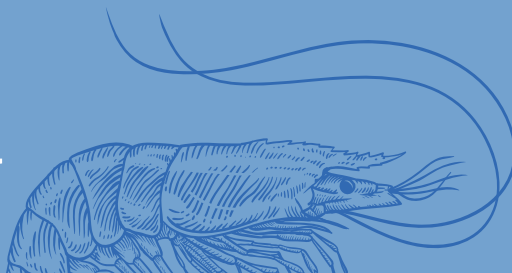
Met fruit

Deze kaas combineert ook prachtig met gedroogde vruchten (rozijnen, walnoten, hazelnootjes ...) en vers fruit (vijgen, frambozen, kersen en zelfs bananen!) of mangochutney.

Bewaar- TIP:

Je bewaart de AOP Fourme d'Ambert in het groentevak **onderin de koelkast** (het minst koude en meest vochtige deel) zodat de kaas niet uitdroogt. **Berg hem op in zijn oorspronkelijke papier.** Om volop van alle aroma's te genieten, haal je hem vooraf uit de koelkast en **laat je hem minstens een uur op kamertemperatuur rusten.**

GARNAAL-KROKETTEN



met AOP Fourme d'Ambert



10 kroketten



30 min



30 min

- 250 g AOP Fourme d'Ambert
- 300 g grijze noordzee-garnalen
- 80 g boter
- 250 g bloem
- 30 cl volle melk
- 20 cl visbouillon
- 4 blaadjes gelatine van 2 g
- 10 cl room
- 5 eieren
- 1 koffielepel nootmuskaat
- Het sap van een citroen
- Paneermeel
- 50 cl arachideolie
- 1 handje krulpeterselie
- Peper en zout

- 1 Leg de dag voordien de gelatine te weken in koud water.
- 2 Scheid de dooiers van het eiwit en meng ze door de room. Bewaar het eiwit op kamertemperatuur.
- 3 Laat de boter smelten in een pan, voeg 120 g bloem toe en laat nog even op het vuur staan. Giet er beetje bij beetje de melk bij tot je een roux krijgt. Voeg daarna ook geleidelijk de bouillon toe en roer krachtig. Doe er de AOP Fourme d'Ambert bij en laat die helemaal smelten. Voeg tot slot de uitgewrongen gelatine toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Haal de pan van het vuur en roer de eierdooiers met de room door het mengsel. Voeg daarna de garnalen en als laatste het citroensap toe.
- 4 Leg een vel bakpapier in een gratineerschaal van 20 x 30 cm. Vet die lichtjes in. Giet er de bereiding in en spreid ze open met een spatel zodat je een laag van 3 cm dik krijgt. Dek hermetisch af met folie. Laat een nachtje afkoelen in de koelkast.
- 5 De dag erna klop je het eiwit in een diep bord en kruid je het met peper en zout. Giet het paneermeel in een tweede bord en de rest van de bloem in een derde.
- 6 Plaats de krokettenmaker op een werkblad en snij de slierten puree in kroketten van 3 x 7 cm. Rol ze delicaat zodat ze rond worden (optioneel). Bedek ze met een laagje bloem, leg ze even in het eiwit en daarna in het paneermeel.
- 7 Bak telkens twee kroketten goudgeel in de friteuse op 175 °C. Bak tot slot ook de peterselie. Dien op met een slaatje, de gebakken peterselie en een schijfje citroen.



ARTISJOK- DIP

met AOP Fourme d'Ambert



4 personen



15 min



Geen kooktijd

- 100 g AOP Fourme d'Ambert
- 350 g artisjokharten uit een bokaal
- 1 overvolle eetlepel volvette room
- Het sap van 1/2 citroen
- 150 g crackers met sesamzaadjes
- 1 teentje knoflook
- Peper en zout

- 1 Snij de AOP Fourme d'Ambert in stukken.
- 2 Laat de artisjokharten uitdruipe en snij ze doormidden.
- 3 Plaats alle ingrediënten (behalve de crackers) in een snijrobot en mix met tussenpozen tot je een gelijkmatige textuur krijgt.
- 4 Giet in een mooi kommetje en dien op met crackers met sesamzaadjes.



AARDAPPELPUREE MET GEKONFIJTE EEND

met AOP Fourme d'Ambert, en speculoosaus



6 personen



30 min



15 min

- 120 g g AOP Fourme d'Ambert
- 500 g aardappels
- 40 cl vloeibare mager room
- 1 ei
- 3 eetlepels melk
- 500 g gekonfijte eend
- 2 sjalotjes
- 1 koffielepel bieslook
- 40 cl kalfsfond
- 10 speculoosjes
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 1 snuifje piment d'Espelette
- Peper en zout

- 1 Schil de aardappelen. Doe ze in een grote pot met kokend water. Laat ze 15 min koken.
- 2 Intussen doe je de room en de AOP Fourme d'Ambert in een steelpannetje en laat je de kaas op een zacht vuurtje smelten.
- 3 Verwarm de oven voor op 180 °C. Giet de aardappels af en plet ze tot puree. Voeg een ei en de melk toe om de puree lekker smeuïg te maken. Bestrooi met peper en zout en meng goed.
- 4 Verkruiemel de gekonfijte eend in een gratineerschaal, voeg er de gepelde en fijngehakte sjalotten en de bieslook aan toe. Giet er daarna de room, de kaas en de tomatenpuree bij. Plaats 15 min in de oven.
- 5 Verwarm intussen de kalfsfond in een pan. Verkruiemel de speculoos en laat smelten tot de saus dikker wordt. Voeg de azijn en de piment d'Espelette toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 6 Serveer de puree en gekonfijte eend met de speculoosaus en een groen slaatje.



SLAATJE VAN LINZEN VAN LE PUY, GEROOKTE ZALM

AOP Fourme d'Ambert en citrusvruchten



4 personen



15 min



25 min

- 200 g AOP Fourme d'Ambert
- 500 g groene linzen van Le Puy
- 2 sjalotjes
- 6 plakjes gerookte zalm
- 1 clementine
- 1 roze pompelmoes
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels dragonazijn
- 2 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel kwark
- 1 eetlepel verse peterselie
- Peper en zout

- 1 Laat de linzen 25 min koken in een grote pan met kokend gezouten water. Giet af en laat afkoelen.
- 2 Snij de sjalotten fijn. Maak de suprême van citrusvruchten klaar. Snij de gerookte zalm in reepjes. Snij ook de AOP Fourme d'Ambert in blokjes.
- 3 Neem een serveerschaal en maak een emulsie van olijfolie, dragonazijn, citroensap, peterselie en kwark. Breng op smaak met peper en zout.
- 4 Meng er de sjalotten en linzen door. Doe er de reepjes gerookte zalm, de citrusvruchtensuprême en de AOP Fourme d'Ambert bij. Serveer met vers brood.



GEGRATINEERD WITLOOF



met AOP Fourme d'Ambert



4 personen



30 min



20 min

- 100 g AOP Fourme d'Ambert
+ 75 g voor de gratin
- 8 stronkjes witloof
- 1 eetlepel boter
- 2 eetlepels esdoornsiroop
- 8 plakjes beenham
- 3 eetlepels boter
- 3 eetlepels bloem
- 50 cl volle melk
- 1 koffielepel nootmuskaat
- Peper en zout

- 1 Snij de stronkjes witloof in de lengte doormidden. Zet een grote pan op een gematigd vuur en doe er 1 eetlepel boter en 1 eetlepel esdoornsiroop (of basterdsuiker) in. Laat smelten en karamelliseren. Voeg het witloof toe met de platte kant naar beneden, zet het vuur wat hoger en plaats een deksel op de pan. Bak 6 tot 7 min. Breng op smaak met peper en zout. Draai het witloof en laat nog 3 tot 4 min bakken. Zet even aan de kant.
- 2 Zet een pan op een zacht vuurtje en laat 3 eetlepels boter smelten. Voeg de bloem toe en klop tot je een roux krijgt. Giet beetje bij beetje de melk erbij en blijf kloppen. Zet het vuur hoger en breng de bechamel aan de kook terwijl je blijft kloppen. Van zodra de saus dik genoeg is, haal je ze van het vuur en voeg je de AOP Fourme d'Ambert, nootmuskaat en peper en zout toe.
- 3 Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet een grote gratineerschaal klaar. Breng telkens twee helften witloof samen en rol die in een plak ham. Leg ze in de gratineerschaal. Giet de bechamelsaus erover en stop er, net voor je de schaal in de oven schuift, nog enkele blokjes AOP Fourme d'Ambert bij. Laat 20 min gratineren.
- 4 Serveer de gegratineerde witloof met aardappelpuree.



RIETJES VAN ZOETE AARDAPPEL



en mayonaise van AOP Fourme d'Ambert



4 personen



15 min



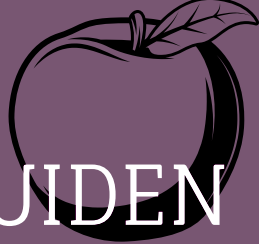
30-40 min

- 55 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 2 zoete aardappels
- 1 eierdooier
- 1 koffielepel mosterd
- 1 eetlepel citroensap
- 25 cl plantaardige olie
- 1 tot 2 eetlepels olijfolie
- 2 snuifjes zout
- 1 koffielepel gerookt paprikapoeder
- 1 snuifje zout

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bedek de bakplaat met een vel bakpapier. Snij de zoete aardappels in frietjes. Verspreid ze over de bakplaat en zorg dat ze elkaar niet raken. Giet er een scheutje olijfolie over. Plaats 30 tot 40 min in de oven.
- 2 Maak intussen de mayonaise. Doe de mosterd, de dooier en het zout in een kan. Maak met een staafmixer een emulsie en giet er geleidelijk aan de olie bij. Van zodra de mayonaise pakt, voeg je er de stukjes AOP Fourme d'Ambert aan toe en ga je nog enkele seconden verder met mixen. Doe de mayonaise in een geschikt kommetje.
- 3 Haal de frietjes uit de oven en bestrooi ze onmiddellijk met zout en het parikapoeder.
- 4 Serveer ze meteen, samen met de mayonaise van AOP Fourme d'Ambert.



BRUSSELSE WAFELS, APPELMOES MET KRUIDEN



en AOP Fourme d'Ambert



4 personen



30 min



2-3 min

- 200 g AOP Fourme d'Ambert
- 50 cl lauwe melk
- 1 eetlepel suiker
- 50 g bakkersgist
- 300 g bloem
- 150 g zachte boter
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 1/2 koffielepel zout
- 1 overvolle koffielepel aardappelmeel
- 3 eieren

Voor de appelmoes met kruiden:

- 3 appels
- 1 koffielepel kaneel
- koffielepel vierkruidenpoeder
- 1 eetlepel esdoornsiroop

- 1 Doe de gist in een kom en los op in wat lauwe water. Doe de bloem, het aardappelmeel, de lauwe melk, aangelengde gist, suiker, zachte boter, olie en zout in een grote en hoge slakom. Meng het deeg goed of mix het met een blender tot je een glad geheel krijgt.
- 2 Scheid de eierdooiers van het eiwit. Voeg de dooiers toe aan het deeg. Zet het eiwit aan de kant, op kamertemperatuur.
- 3 Bedek het deeg met een schone doek en laat het een uur op een warme plek rijzen.
- 4 Intussen schil je de appels en snij je ze in stukjes. Doe ze in een kom met 2 eetlepels water, de kruiden en de esdoornsiroop. Laat 15 min tot moes stoven en zet dan aan de kant.
- 5 Wanneer het volume van het deeg verdubbeld is, klopt je het eiwit stijf. Meng het daarna voorzichtig door het deeg.
- 6 Snij de AOP Fourme d'Ambert in stukjes. Laat het wafelijzer opwarmen. Vet het lichtjes in. Leg twee kleine scheplepels deeg op het wafelijzer en verdeel enkele blokjes kaas op elke wafel. Sluit het ijzer en laat 2 tot 3 min bakken. De wafels moeten gemakkelijk losraken, anders bak je ze nog een minuut langer.
- 7 Serveer met de appelmoes en zet een kommetje met wat blokjes AOP Fourme d'Ambert op tafel.



LUIKSE SALADE



met AOP Fourme d'Ambert



4 personen



20 min



8 à 15 min

- 250 g AOP Fourme d'Ambert
- 500 g vastkokende aardappels
- 800 g sperziebonen
- 3 sjalotjes
- 250 g gerookte spekblokjes
- 1 koffielepel boter
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 1 eetlepel Luikse stroop
- 1 koffielepel nootmuskaat
- 2 eetlepels platte peterselie
- Peper en zout

- 1 Hak de sjalotten fijn. Snij de aardappels in stukken van gelijke grootte en kook ze in licht gezouten water. Giet af en zet aan de kant.
- 2 Verwijder de puntjes van de sperziebonen en kook ze in gezouten kokend water. Hou rekening met een kooktijd van 8 tot 15 min. Giet ze af en hou ze onder koud water zodat ze mooi groen blijven.
- 3 Laat de boter smelten in een pan en bak de spekblokjes. Voeg de sjalotjes toe en bak ze aan. Doe de Luikse stroop erbij en laat lichtjes karamelliseren. Voeg de aardappels toe en warm alles op. Breng op smaak met balsamicoazijn, nootmuskaat en peper & zout. Doe de sperziebonen erbij.
- 4 Snij de AOP Fourme d'Ambert in reepjes. Doe de Luikse salade in een slakom en versier met de reepjes AOP Fourme d'Ambert. Bestrooi ter afwerking met platte peterselie.



AOP FOURME D'AMBERT

Een zachte socialemediapauze

#FourmeAmbert



De zachtheid van Fourme d'Ambert proef je ook op de sociale media:

- **Unieke receptideetjes**, uitgedacht samen met Chefs en bloggers: van het aperitief tot het dessert, voor een picknick of een feestmaaltijd...
- **Portretten van producenten en koks** maar ook van diehard fans van de zachtste der blauwschimmelkazen
- **Tal van wedstrijden**, het hele jaar door
- **En nog veel meer verrassingen!**

  FourmeAmbert

Sylvain LUCAS

Foodblogger

un-peu-gay-dans-les-coings.eu



In 2009 startte **Sylvain Lucas** zijn culinaire blog «**Un Peu Gay dans les Coings**». Hij woont in Brussel en is gepassioneerd door culinaire ontdekkingen en in het bijzonder door de wereldkeuken.

Van Georgië tot Birma, van Ethiopië tot Peru: overal duikt hij exotische recepten op waarin hij producten van bij ons verwerkt.

« Bij mij brengt de AOP Fourme d'Ambert in de eerste plaats jeugdherinneringen naar boven van toen we op vakantie gingen naar het Centraal Massief. Nu hou ik ervan omdat hij die typische smaak van blauwschimmelkaas heeft, vermengd met een troostende zachtheid. Perfect dus voor dit gratinrecept. »



GRATIN VAN POLENTA
MET PEREN
EN AOP FOURME D'AMBERT

Dit en nog veel meer recepten
vind je op onze website:

www.fourme-ambert.com



AOP FOURME D'AMBERT

Licht en creatief

Je vindt al onze recepten op:
fourme-ambert.com

  **FourmeAmbert**



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

