



Hollandse kaas maken!

Een experiment met een typisch Nederlandse draai

Meer Hollands dan kaas kan het bijna niet. Hoewel, Franse kazen zijn ook wereldberoemd en erg lekker. We maken een eenvoudige variant. Lekker!

Duratie	: 60 minuten
Vorbereidingstijd	: 5 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Cognitieve ontwikkeling, Creatieve ontwikkeling
Doelgroep	: 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen



Wat heb je nodig?

voor ongeveer 220 gram kaas

- 1 liter volle melk
- 2 eetlepels azijn of citroensap
- kaasdoek
- zeef
- kom
- peper en zout

Hoe maak je het?

Dit is het meest eenvoudige proces om kaas te maken en zeer geschikt om samen met de kinderen te proberen. Het resultaat is een ricotta-achtige kaas.

Stap 1

Bedek een zeef met de kaasdoek. Hang de zeef met kaasdoek in de kom. Breng de melk op matig vuur in de pan tot het kookpunt. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.

Stap 2

Schenk de azijn er in een dun straaltje bij terwijl je roert. Neem de pan van het vuur en blijf roeren tot de melk zich scheidt in witte kaas en wei.

Stap 3

Hang het kaasdoek boven een schaal. Giet het kaasmengsel in de kaasdoek en zeef de kaas. Neem de punten van de kaasdoek bij elkaar en haal de kaasdoek met de kaas uit de zeef. Draai de kaasdoek om de kaasbal strakker aan om het vocht eruit te persen. Zie hier: je eigen ricotta! Lekker in lasagne of gemengd met wat zout, peper en kruiden op je boterham.



