

Vegan kaaskit

Van The Big Cheese Making Kit

NL HANDLEIDING DOOR EN VOOR

YOGHURT.nl



Dit is de Nederlandstalige versie van de Engelstalige handleiding van The Big Cheese Making Kit: www.bigcheesemakingkit.com

VEGAN KAASKIT

- Informatie over dit pakket
- Algemene tips voor het maken van kaas
- Instructies en recepten

Geschikt voor het maken van veganistische alternatieven van:

- Mozzarella
- Ricotta
- Mascarpone
- Halloumi
- Feta
- Parmezaanse kaas



Gebruiksaanwijzing voor het maken van diverse vegan kaassoorten

Maak op een eenvoudige en leuke manier kennis met veganistische kaas maken! Deze kit bevat alle ingrediënten die je nodig hebt voor het maken van 6 variëteiten van verse vegan kazen. Je zult verrast zijn hoe snel het gaat en hoe goed het smaakt!

INHOUD VAN DE KIT

Citroenzuur

Ons citroenzuur is van de hoogste voedingskwaliteit. Het voegt een scherpte toe aan de smaak en geeft de kazen een authentieke smaak.

Organisch zeezout

Dit zout is puur niet-gejodeerd zout, vrij van andere middelen. Het zout zorgt voor een langere houdbaarheid van de kaas en voegt smaak toe.

Botermousseline

In plaats van standaard kaasdoek heeft deze mousseline een nauwere opening zodat je niet onnodig kaas verliest bij het bereidingsproces. Het kan vele malen hergebruikt

worden. Spoel het na gebruik af met koud water. Je kunt je mousseline verfrissen door een paar minuten te laten weken in zuiveringszout.

Agar agar

Onze Agar agar is bereid met zeewier. Het is een verdikkingsmiddel waardoor de kaas opstijft en steviger wordt.

Tapioca

Tapiocazetmeel wordt gemaakt van de wortel van de cassaveplant en wordt voornamelijk gebruikt als een verdikkingsmiddel dat helpt bij het stabiliseren de kaas. Het wordt vaak gevonden in glutenvrij koken.

Voedingsgist

Deze vlokken helpen om een heerlijke hartige kaasachtige smaak toe te voegen. Boordevol vitamine B12. Een geweldige aanvulling op een veganistisch eetpatroon.

Bewaren van de Vegan kaaskit

Alle inhoud moet worden bewaard in de bijbehorende containers op een koele donkere plaats en gebruikt worden voor de vermelde datum.

ALGEMENE TIPS VOORDAT JE BEGINT MET KAAS MAKEN

- De instructies zijn vrij eenvoudig, maar kaas maken is ook een wetenschap dus volg ze zo goed mogelijk. Lees ze helemaal door voordat je begint.
- Als je van tevoren weet dat je kaas gaat maken, dan kan je de cashewnoten of macadamianoten een nacht laten weken, zodat ze klaar zijn om 's ochtends te gebruiken.
- Gebruik een pan met antiaanbaklaag voor de recepten waarbij de kaas verwarmd moet worden.
- Gebruik een blender (of smoothiemaker). Een keukenmachine werkt niet zo goed en heeft de neiging om het mengsel 'korrelig' te laten.
- Als je een grotere batch wilt maken, kan je de hoeveelheden verdubbelen.
- Laat je boter-mousseline 5 minuten in kokend water weken om er voor te zorgen dat het steriel is.
- Denk je dat het mis gaat? Geef niet gelijk op en probeer je zo goed mogelijk te houden aan de instructies. De kans is groot dat het eindresultaat een succes is!

Mozzarella

maakt ongeveer 270 gr. mozzarella

Deze vegan Mozzarella is heerlijk romig en stevig zoals 'normale' mozzarella. Het is heerlijk op pizza, door een salade of door de pasta. Het is snel en gemakkelijk te maken.

Een paar opmerkingen voordat je begint:

- De mozzarella wordt niet zo wit als de mozzarella op basis van koemelk, vanwege het gebruik van cashewnoten en voedingsgist
- Je kan minder zout toevoegen als je liever een zoutarme kaas maakt.
- Aan het einde van het proces (we laten je weten wanneer) kan je kruiden toevoegen om je kaas op smaak te brengen.

BENODIGDHEDEN

- 100 gr. ongebrande cashewnoten
- 125 ml. ongezoete amandelmelk
- 2 eetlepels tapiocameel
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel voedingsgist
- 1 eetlepel agar agar
- Blender
- Pan met antiaanbaklaag
- Kom
- Houten lepel
- Thermometer



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

- Week de cashewnoten een nacht in een kom met water. Alternatieve methode: laat ze 20 minuten sudderen in kokend water tot ze zacht zijn. Giet ze af en laat ze eerst volledig afkoelen in koud water voordat je begint.
- Doe de noten samen met alle andere ingrediënten in een blender.
- Blend tot een volledig gladde massa. De tijd die dit kost hangt af van de kracht van je blender. Blijf doorgaan tot je een dikke, gladde vloeistof hebt.
- Giet het mengsel in een pan met antiaanbaklaag en verwarm langzaam op een laag vuur. Verwarm tot het 60 graden celsius bereikt. Je moet constant roeren om ervoor te zorgen dat het mengsel niet aanbrandt.
- Als de kaas 60 ° C bereikt, zul je zien dat hij aanzienlijk dikker wordt. Blijf 1-2 minuten koken en roeren - **dit is het punt waarop je extra kruiden kan toevoegen.**
- Klop het mengsel met je houten lepel tot een gladde massa.
- Laat het mengsel in de pan (iets afkoelen) en maak een kom met ijskoud water.
- Zodra het mengsel koel genoeg is om te verwerken (maar nog steeds warm) dompel je je vingers in het water en trek je aan de kaas om het de traditionele mozzarella structuur te geven.
- Vorm je mozzarella tot één grote bal of meerdere kleinere balletjes. Leg ze in ijskoud water om af te koelen en de vorm te behouden.
- Als ze eenmaal in het water zijn afgekoeld, haal ze eruit en geniet van je zelfgemaakte vegan mozzarella!
- Bewaren - bewaar maximaal 3 dagen in de koelkast in een luchtdichte verpakking.

Ricotta

maakt ongeveer 280 gr. ricotta

Deze romige Ricotta is een veelzijdige en heerlijke kaas die zowel zoet als hartig gegeten worden. Het is licht en delicaat in zowel smaak als textuur.

Een paar opmerkingen voordat je begint:

- Als je van plan bent de ricotta in zoete gerechten te gebruiken, kan je er voor kiezen minder zout te gebruiken.
- Hoe langer je de kaas laat uitlekken, hoe droger hij wordt. In de koelkast dikt het ook nog flink in.
- Ricotta neemt smaken erg goed op, dus voel je vrij om te experimenteren door je eigen toevoegingen toe te voegen voor een unieke kaas.
- Week je mousseline 5 minuten in kokend water om er zeker van te zijn dat deze schoon is voordat je begint. Laat volledig afkoelen of spoel het door met koud water.

BENODIGDHEDEN

- 100 gr. ongebrande macadamianoten
- 125 ml. ongezoete amandelmelk
- ½ theelepel zout
- Blender
- ¼ theelepel citroenzuur
- Mousseline
- Vergiet of zeef
- Lepel



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

- Week de macadamia's de nacht van te voren in een kom met water. Je kan ze ook 20 minuten in kokend water laten sudderen tot ze zacht zijn. Giet af en laat afkoelen in koud water voordat je begint.
- Doe de noten samen met alle andere ingrediënten in een blender.
- Mix tot het mengsel helemaal glad is.
- Bekleed een vergiet of zeef met je botermousseline en giet het mengsel er voorzichtig in.
- Laat het ongeveer 4-5 uur bij kamertemperatuur uitlekken of totdat het de consistentie bereikt die u wilt (hoe langer je laat uitlekken, hoe 'droger' het zal zijn).
- Je ricotta kan nu worden gegeten of in de koelkast worden gezet om op te stijven.
- Bewaren - bewaar maximaal 3 dagen in de koelkast in een luchtdichte verpakking.



Mascarpone (of kaassaus)

maakt ongeveer 290 gr. mascarpone

Deze zuivelvrije mascarpone is zijdezacht en heeft een heerlijk romige kaasachtige smaak. Met een paar extra ingrediënten erbij maakt een fantastische kaassaus, dus je hebt twee opties.

Een paar opmerkingen voordat je begint:

- Als je van plan bent de mascarpone in zoete gerechten te gebruiken, kan je er voor kiezen minder zout te gebruiken.
- De mascarpone wordt flink stevig in de koelkast zal nog flink opstijven in de koelkast. Maak je dus geen zorgen als je denkt dat het eindresultaat te vloeibaar is.
- We geven je een tweede optie voor kaassaus aan het einde van het recept

BENODIGDHEDEN

- 150 gr. ongebrande cashewnoten
 - 125 ml. ongezoete amandelmelk
 - 1 theelepel zout
 - 1 eetlepel tapiocameel
 - Blender
-
- **Voor de optie kaassaus ook toevoegen:**
 - 1 ½ theelepel paprika
 - 1 eetlepel voedingsgist



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

- Week de cashewnoten een nacht in een kom met water. Alternatieve methode: laat ze 20 minuten sudderen in kokend water tot ze zacht zijn. Giet ze af en laat ze eerst volledig afkoelen in koud water voordat je begint.
- Doe de noten in een blender samen met alle andere ingrediënten
- Mix tot het mengsel helemaal glad is
- Uw mascarpone kan nu worden gegeten of in de koelkast worden gezet om op te stijven.

KAASSAUS

Voor de kaassaus-optie voeg je paprikapoeder en voedingsgist toe voordat je gaat blenden.

De kaassaus kan je bijvoorbeeld gebruiken voor een Amerikaanse Mac 'n Cheese. Je kan de macaroni ook nog bestrooien met parmezaanse vlokken (recept vind je ook in dit boekje).

Vind je de mascarpone wat dik voor je kaassaus? Voeg simpelweg wat meer amandelmelk toe voor de juiste consistentie.

Halloumi

maakt ongeveer 280 gr. halloumi

Halloumi is een van de kazen die veganisten het meest missen. Na het bakken is het krokant van buiten en smeugig van binnen.

Een paar opmerkingen voordat je begint:

- Je veganistische halloumi zal niet zo wit zijn als andere halloumi vanwege de cashewnoten en voedingsgist maar één keer bakken en je merkt er niets meer van!
- Voor een meer authentieke Griekse stijl halloumi kun je gedroogde munt toevoegen aan je kaas.
- Als je liever een minder zoute kaas hebt, voeg dan minder zout toe of creëer meer balans in de smaak met citroenpeper.

BENODIGDHEDEN

- 100 gr. ongebrande cashewnoten
- 125 ml. ongezoete amandelmelk
- 2 eetlepels tapiocameel
- 1 ½ eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel agar agar
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel voedingsgist
- Blender
- Serveerschotel
- Pan met antiaanbaklaag
- Thermometer



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

- Week de macadamia's de nacht van te voren in een kom met water. Je kan ze ook 20 minuten in kokend water laten sudderen tot ze zacht zijn. Giet af en laat afkoelen in koud water voordat je begint.
- Doe de noten in een blender samen met alle andere ingrediënten.
- Mix tot een volledig gladde massa. De tijd die dit kost hangt af van de kracht van je blender. Blijf doorgaan tot je een dik, glad vloeibaar mengsel hebt.
- Giet het mengsel in een pan met antiaanbaklaag en verwarm langzaam op een laag vuur. Verwarm tot het 60 graden celsius bereikt. Roer constant om er voor te zorgen dat het niet aanbrandt.
- Als de kaas 60 ° C bereikt, zul je zien dat hij aanzienlijk dikker wordt. Blijf 1-2 minuten koken en roeren - **dit is het punt waarop je extra kruiden kan toevoegen.**
- Giet het mengsel in een kleine Tupperware-container. Maak het vlak met de achterkant van een lepel of mes om een gladde afwerking te krijgen.
- Laat de halloumi minimaal 4 uur afkoelen in de koelkast. Idealiter 's nachts.
- Haal uit de container, snijd in rechthoeken (of welke vorm dan ook. Kleine blokjes werken goed voor een krokante textuur) en bak ze in olijfolie tot ze goudbruin zijn.
- Bewaren - bewaar maximaal 3 dagen in de koelkast in een luchtdichte verpakking.

Feta

maakt ongeveer 330 gr. feta

Deze zoute feta is pittig en verfrissend. De feta is het lekkerst in een goede marinade van bijvoorbeeld olijfolie, appelazijn, gedroogde basilicum en citroenpeper. Natuurlijk kan je zelf kiezen hoe je de feta marineert. Het is heerlijk door tabouleh, een salade of met olijven.

Een paar opmerkingen voordat je begint:

- Marineer de feta pas nadat de feta goed is opgestijft. Hierdoor krijgt het een betere coating.
- Wij geven de voorkeur aan een iets zoutere feta maar als je hier niet van houdt kan je simpelweg minder zout toevoegen.
- Je kan de feta op smaak maken door kruiden toe te voegen voordat de feta afkoelt.

BENODIGDHEDEN

- 100 gr. ongebrande macadamianoten
- 200 ml. ongezoete amandelmelk
- 2 eetlepels agar agar
- 1 theelepel zout
- ¼ theelepel (of groot snuifje) citroenzuur
- Blender
- Thermometer
- Pan met antiaanbaklaag
- Serveerschotel



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

- Week de macadamianoten een nacht in een kom met water. Alternatieve methode: laat ze 20 minuten sudderen in kokend water tot ze zacht zijn. Giet ze af en laat ze eerst volledig afkoelen in koud water voordat je begint.
 - Doe de noten in een blender samen met alle andere ingrediënten.
 - Mix tot een volledig gladde massa. De tijd die dit kost hangt af van de kracht van je blender. Blijf doorgaan tot je een dik, glad vloeibaar mengsel hebt.
 - Giet het mengsel in een pan met antiaanbaklaag en verwarm langzaam op een laag vuur. Verwarm tot het 60 graden celsius bereikt. Roer constant om er voor te zorgen dat het niet aanbrandt.
 - Als de kaas 60 ° C bereikt, zul je zien dat hij aanzienlijk dikker wordt. Blijf 1-2 minuten koken en roeren - **dit is het punt waarop je extra kruiden kan toevoegen.**
- Giet het mengsel in een kleine plastic bak - tupperware of een wegwerpbakje is ideaal. Egaliseer het met de achterkant van een lepel of een mes.
 - Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.
 - Leg op een snijplank en snijd in kleine blokjes ... en geniet!
 - *Optioneel: marineer de feta voor extra smaak en langere houdbaarheid.*

Parmezaanse kaas

maakt ongeveer 110 gr. Parmezaanse kaas

Deze parmezaanse kaas vlokken vormen een geweldige aanvulling op heel veel maaltijden. Ze zijn extreem snel en gemakkelijk te maken en smaken heerlijk op van alles; van soepen tot salades.

BENODIGDHEDEN

- 100 gr. ongebrande cashewnoten
- 2 theelepels voedingsgist
- 1 theelepel zout
- Weckpot of andere luchtdichte beker om het product in te bewaren
- Blender



BEREIDINGSINSTRUCTIES

lees helemaal door voordat je begint

- Verhit een droge koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur.
- Rooster je cashewnoten in de pan. Zorg er voor dat ze niet verbranden. Dit duurt ongeveer twee-drie minuten.
- Haal uit de pan, leg op een bord en laat de noten volledig afkoelen.
- Doe ze in een blender met de andere ingrediënten.
- Pulseer tot het droge mengsel fijne kruimels worden.
- Haal uit de blender en schep in de weckpot of andere luchtdichte beker.
- *Bewaren - mits droog en luchtdicht bewaard, kan de vegan parmezaanse kaas twee weken bewaard worden.*

Notities

