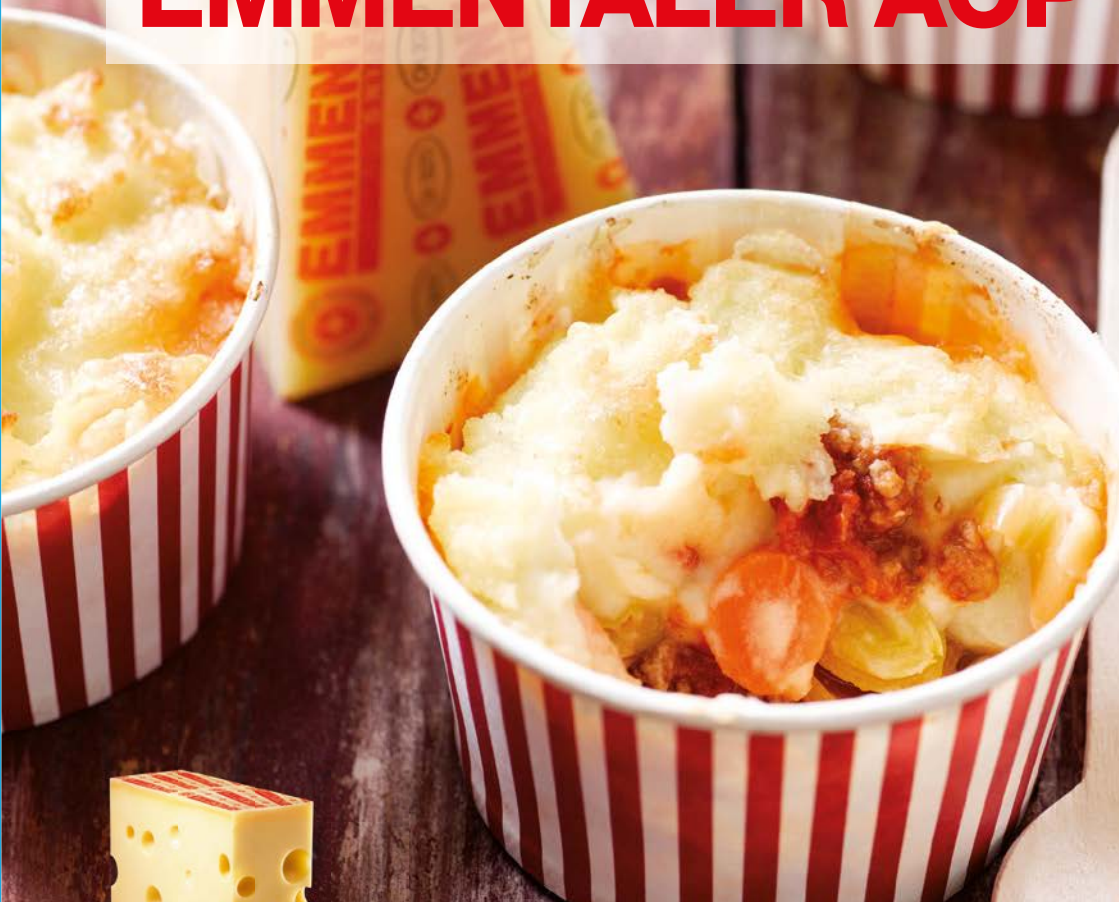


# HET FEESTJE VOOR DE KINDEREN MET **EMMENTALER AOP**



**EMMENTALER.**  
SWITZERLAND

De originele Zwitser



Zwitsers. Natuurlijk.

**Kaas uit Zwitserland.**

[www.kaasuitzwitserland.be](http://www.kaasuitzwitserland.be)





## VOORWOORD

Wie kinderen heeft, weet dat het elke keer weer een uitdaging kan zijn om ze iets lekkers voor te schotelen. Zeker op kinderfeestjes is het soms een hele klus om voor de dag te komen met iets dat zowel bijzonder als eenvoudig te bereiden is.

Emmentaler AOP, heerlijk met zijn notensmaak, verwent de smaakpapillen van het hele gezin. In dit boekje ontdek je een aantal gemakkelijke en zalige gerechtjes, die je zeker zullen bevallen.

Lekkere pizza rolletjes met Emmentaler AOP, quesadilla's met Emmentaler AOP of mini-hamburgers met fijne kruiden en plakjes Emmentaler AOP (geserveerd op broodjes die je zelf kunt maken). Stuk voor stuk unieke en gemakkelijk te bereiden gerechtjes die kinderen lekker vinden, en die er ook nog eens leuk uitzien!

Maar het hoeft natuurlijk niet voor een kinderfeestje te zijn. Een gratin van quinoa met groenten en Emmentaler AOP maak je op een verloren zondagmiddag, en een jachtschotel is een geweldige manier om de kliekjes van gisteren te hergebruiken. Met een toast "mannetje" (of "-vrouwje") heb je binnen een handomdraai een grappig en lekker maaltijdje op tafel.

Overheerlijke gerechtjes om voor, maar ook met je kinderen te maken!

Het Switzerland Cheese Marketing Team

Uitgever: Switzerland Cheese Marketing Benelux, Ijskelderstraat 21-23, 1060 Brussel

Auteur: Marie-Claire Quittelier

Fotograaf: Tom Swalens

Food stylist: Debby De Mangelaere



## INHOUD

|   |    |
|---|----|
| TOAST «MANNETJE» MET EMMENTALER AOP .....                           | 7  |
| MINI MAC 'N CHEESE<br>MET EMMENTALER AOP IN MUFFIN VORMPJES .....   | 9  |
| PIZZA ROLLETJES MET EMMENTALER AOP .....                            | 11 |
| QUESADILLA'S MET EMMENTALER AOP .....                               | 13 |
| JACHTSCHOTEL MET GEHAKT, WORTELS<br>EN PREI EN EMMENTALER AOP ..... | 15 |
| “PIZZA”-BROOD MET EMMENTALER AOP .....                              | 17 |
| GRATIN VAN QUINOA EN GROENTEN MET EMMENTALER AOP .....              | 19 |
| HAMBURGER MET FIJNE KRUIDEN EN EMMENTALER AOP .....                 | 21 |
| HAMBURGER BROODJES MET SESAM .....                                  | 21 |





## TOAST « MANNETJE » VAN EMMENTALER AOP

Voor 4 personen  
Vorbereiding: 10 min  
Gemakkelijk

- 4 sneetjes toastbrood, geroosterd
- 4 plakken Emmentaler AOP
- 4 kleine augurken
- 4 olijven, ontpit, in 2
- 2 schijfjes tomaat, in 2
- 1 handje geraspte wortel

1. Plaats een snee brood op het werkblad. Garneer met een plak Emmentaler AOP.
2. Leg een augurkje in het midden als neus. Plaats aan beide kanten van de augurk een ½ olijf voor de oogjes. ½ schijfje tomaat doet dienst als mond. Vorm de haren door boven de ogen wat geraspte wortel te strooien.
3. Herhaal deze handelingen voor elke snee brood.





## MINI MAC 'N CHEESE MET EMMENTALER AOP IN MUFFINVORMPJES

Voor 12 muffins  
Vorbereiding: 20 min  
Rusttijd: 4 h  
Kooktijd: 14 min  
Gemakkelijk

- 250 g macaroni
- 3 dl halfvolle melk
- 1 snufje nootmuskaat
- 100 g Emmentaler AOP, geraspt
- 175 g gekookte ham, in blokjes gesneden
- 2 eieren, losgeklopt
- 3 el paneermeel
- zout, peper

1. Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat uitlekken. Giet de hete macaroni in een schaal met melk, een snufje nootmuskaat en de helft van de Emmentaler AOP. Bestrooi met zout en peper. Dek af en laat minstens 4 uur rusten.
2. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng de macaroni met de blokjes ham en de eieren. Verdeel het mengsel in muffinvormpjes bekleed met een papieren muffinvormpje. Bestrooi met de resterende Emmentaler AOP en het paneermeel. Gratineer in de oven gedurende ongeveer 14 minuten.
3. Neem de mini mac & cheese uit de muffinvormpjes. Schik op de borden.

*Slimme tip: bereid de pasta de dag ervoor en dompel de pasta onmiddellijk in de melk. Hoe langer de pasta in de melk weekt, hoe smeuïger de macaroni wordt.*



## PIZZA ROLLETJES MET EMMENTALER AOP

Voor 4 personen  
Vorbereiding: 15 min  
Kooktijd: 15 min  
Gemakkelijk

- 1 pizza deeg, huisgemaakt of kant-en-klaar
- 2 el tomatenpuree
- 50 g Emmentaler AOP, geraspt
- 100 g (10 plakken) salami
- 1 tl oregano
- zout, peper

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Leg het pizzadeeg op het werkvlak. Snijd het deeg in 4 repen. Bestrijk de repen met tomatenpuree. Verdeel er de geraspte Emmentaler AOP en plakjes salami over. Bestrooi met oregano. Strooi er (zout en) peper over.
2. Rol de repen op. Leg ze op een ovenschaal bekleed met bakpapier.
3. Bak 15 minuten.

*Lekker met een groene salade.*





## QUESADILLA'S MET EMMENTALER AOP

Voor 4 personen  
Vorbereiding: 15 min  
Kooktijd: 12 min  
Gemakkelijk

- 
- 8 tortilla's
  - 250 g Emmentaler AOP, geraspt
  - 4 bosuitjes (jonge uitjes), fijngehakt
  - 8 plakken gekookte ham, van vetrand ontdaan, in reepjes
  - zout, peper
- 

1. Plaats 4 tortilla's op het werkblad. Bestrooi ze royaal met de Emmentaler AOP tot een halve cm van de rand. Verdeel hierover de bosuitjes (jonge uitjes) en vervolgens de reepjes ham. Sluit af met de resterende tortilla's.
2. Bak de quesadilla's 2 minuten aan de ene kant en 1 minuut aan de andere in een pan met anti-aanbaklaag.
3. Snij de quesadilla's in 8 stukken. Verdeel ze over de borden.

*Heerlijk met blokjes Emmentaler AOP en een salade van tomaat, komkommer en rode ui.*

*Slimme tip: hou de tortilla's warm in aluminiumfolie of in een tot 160 °C voorverwarmde oven.*





## JACHTSCHOTEL MET GEHAKT, WORTELEN, PREI EN EMMENTALER AOP

Voor 4 personen  
Vorbereiding: 15 min  
Kooktijd: 25 min  
Gemakkelijk

---

|                                    |  |   |
|------------------------------------|--|---|
| Bechamelsaus:                      | • 1 + 1 el olijfolie                     | • 2 dl tomatensaus, huisge-<br>maakt of gebruiksklaar |
| • 25 g boter                       | • 2 uien, in partjes gesneden            | • 400 g aardappelpuree                                |
| • 25 g meel                        | • 350 g gehakt vlees,<br>gevogelte, ...  | • 2 el paneermeel                                     |
| • 2,5 dl halfvolle melk            | • 2 wortels, in partjes                  | • zout, peper   |
| • 1 snufje nootmuskaat             | • 2 preien, schoongemaakt,<br>in rondjes |   |
| • 100 g Emmentaler AOP,<br>geraspt |  |   |

---

1. Bechamelsaus: smelt de boter in een pan. Voeg langzaam het meel, onder voortdurend roeren, toe. Laat al roerend droogbakken. Let goed op dat de bloem niet verbrandt. Verwarm de melk. Giet er langzaam, onder voortdurend roeren, de melk bij tot de saus begint te binden. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg de helft van de Emmentaler AOP toe en roer tot de kaas gesmolten is. Zet apart.
2. Fruit de ui in 1 eetlepel olijfolie. Zet apart. Braad het gehakt aan. Zet apart. Stoom de groenten 4 minuten. Zet apart. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
3. Vet de schaaltes in met de overblijvende olijfolie en schik de ingrediënten in lagen: uien, tomatensaus, gehakt, wortelen en prei. Voeg vervolgens een laagje aardappelpuree toe. Eindig met de bechamelsaus. Strooi er de resterende Emmentaler AOP en het paneermeel over. Gratineer in de oven gedurende 15 minuten.

*Lekker met een groene salade.*

*Opmerking: dit gerecht is ideaal voor het verwerken van overgebleven puree of vlees dat je kunt fijnhakken.*





## “PIZZA”-BROOD MET EMMENTALER AOP

Voor 4 personen  
Vorbereiding: 15 min  
Kooktijd: 4 min  
Gemakkelijk

- 
- 4 sneetjes toastbrood
  - 4 el tomatenpuree
  - 4 plakken gekookte ham
  - 100 g Emmentaler AOP, geraspt
  - 1 el gedroogde oregano
  - 1 mespunt piri-piri (pili-pili) in vlokken
  - 1 handje zwarte olijven, in schijfjes  
zout, peper
- Afwerking:
- blaadjes rucola
- 

1. Verwarm de grill van de oven voor. Plaats de sneetjes brood op het werkblad. Bestrijk ze met de tomatenpuree. Verdeel daarna de reepjes ham over het brood. Steek met een uitsteekring schijven uit van 10 cm doorsnee.
2. Bestrooi met Emmentaler AOP. Bestrooi met oregano en piri-piri (pili-pili). Voeg zout en peper toe. Voeg schijfjes zwarte olijf toe. Gril gedurende ongeveer 4 minuten in de oven.
3. Verdeel over de borden. Garneer met rucola





## GRATIN VAN QUINOA EN GROENTEN MET EMMENTALER AOP

Voor 4 personen  
Vorbereiding: 15 min  
Kooktijd: 21 min  
Gemakkelijk

- 
- 150 g quinoa
  - 1 + 1 el olijfolie
  - 2 uien, in partjes
  - 8 wortelen, in plakjes
  - 2 prei, schoongemaakt en in stukjes gesneden
  - ½ broccoli, in rozetten
  - ½ bloemkool, in rozetten
  - 100 g Emmentaler AOP, geraspt
  - zout, peper
- 

1. Kook de quinoa volgens de aanwijzing op de verpakking. Houd warm.
2. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan en bak de uien 3 minuten. Breng op smaak met zout en peper. Zet apart. Stoom de wortelen, de prei, de broccoli en de bloemkool gedurende 3 minuten. Zet opzij. Verwarm de oven voor tot 200 °C.
3. Beboter de zijkanten en de bodem van een ovenschaal met de rest van de olie. Meng de quinoa met de helft van de geraspte kaas en de groenten. Bestrooi met de resterende Emmentaler AOP. Gratineer in de oven 15 minuten. Verdeel de gratin over de borden.

*Heerlijk met huisgemaakte of gebruiksklare tomatensaus.*





## HAMBURGER MET FIJNE KRUIDEN EN EMMENTALER AOP

**EMMENTALER**  
De originele sinds 1291

Voor 4 personen - Voorbereiding: 15 min - Kooktijd: 6 min - Gemakkelijk

- 500 g gehakt om en om (varkens-/kalfsgehakt)
- 4 el paneermeel
- 2 el van elk: peterselie en bieslook, fijngesnipperd
- ½ ui, gehakt
- 1 ei
- 4 hamburgerbroodjes (recept hieronder) of kant en klaar
- 2 el mayonaise
- 4 blaadjes sla (Lolla bionda, kropsla ...)
- 2 tomaten, in plakjes
- 4 plakjes Emmentaler AOP
- zout, peper

1. Meng in een kom het gehakt met het broodkruim, de peterselie, het bieslook, de ui, het ei, zout en peper. Maak 4 ballen die je platdrukt. Hou apart.
2. Verwarm een grill. Gril de hamburgers gedurende 3 minuten per kant.
3. Open de hamburgerbroodjes. Bestrijk met mayonaise. Plaats er een blaadje sla op, vervolgens een hamburger en een plakje Emmentaler AOP. Eindig met een schijfje tomaat. Sluit het broodje. Schik op de borden.

*Lekker met ketchup en chips.*

*Variatietip: vervang varkens- en kalfsgehakt door runder- of kipgehakt, of kies een kant-en-klare vegetarische hamburger.*



## MINI-BURGERBROODJES MET SESAM

Voor 12 broodjes of 24 mini-broodjes

Voorbereiding: 20 min - Rusttijd: 1 h - Kooktijd: 15 min - Gemakkelijk

- 2,5 dl melk, lauwwarm
- 1 dl water, lauwwarm
- 50 g boter
- 400 g tarwebloem + 100 g speltbloem
- 12 g gedroogde gist
- 1 tl zout
- 2 el suiker
- 1 ei
- 1 dl water
- 1 el bloem
- 1 tl sesamzaadjes

1. Verwarm de melk en het water (zonder te koken) met de boter totdat deze gesmolten is. Hou apart.
2. Meng in de kom van een keukenmachine de twee soorten bloem, de gist, het zout en de suiker. Voeg het melkmengsel en het ei toe. Kneed gedurende ongeveer 6 minuten. Dek de kom af met een vochtige doek. Laat gedurende 1 uur rusten op kamertemperatuur.
3. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Maak balletjes van 40 à 50 g. Plaats ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de bolletjes met behulp van een bakkerskwast met water. Bestrooi ze met bloem en sesamzaad. Bak gedurende ongeveer 15 minuten in de oven. Laat afkoelen.

# EMMENTALER AOP

## EEN PUUR STUKJE ZWITSERSE NATUUR

Deze wereldbekende Zwitserse gatenkaas wordt maar al te vaak nagemaakt. Maar wie kan hen dat kwalijk nemen? De kaas is dan ook overheerlijk. De bakermat van de Emmentaler AOP is de idyllische Emmevallei met haar prachtige laag gelegen weiden waar koeien naar hartenlust kunnen grazen. De ideale omgeving voor het produceren van de 1.000 liter rauwe melk die nodig is voor een wiel van 100 kilo. Dankzij dit rijkelijk gebruik van melk kan geen enkele imitatie de echte Emmentaler AOP evenaren. En dat is nog niet alles ...

## EEN NAUWKEURIGE RIJPING ZORGT VOOR DE KENMERKENDE GATEN

Al meer dan twee eeuwen lang speelt geduldig en nauwkeurig vakmanschap een zeer belangrijke rol in het proces. De koeien, die zorgen voor de melk voor deze kaas, worden bewust niet gevoed met kuilvoer. Achteraf worden aan de melk traditionele gisten toegevoegd in koperen ketels. Dan volgt het zoutbad en een rijpingsproces van vier tot acht weken in een 'warme' kelder (20-24 °C). Tijdens deze periode ontstaan dan, dankzij de kooldioxide, de o zo typische gaten in de kaas. De rijping wordt achteraf verdergezet in een koude kelder. Enkel na dit volledige proces mag de kaas de naam Emmentaler dragen. De extra titel AOP (Appellation d'Origine Protégée) waarborgt dat de kaas in het gebied van oorsprong werd geproduceerd en verwerkt. Een welverdiende onderscheiding voor deze koning der kazen.



De originele sinds 1291

[www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)





**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

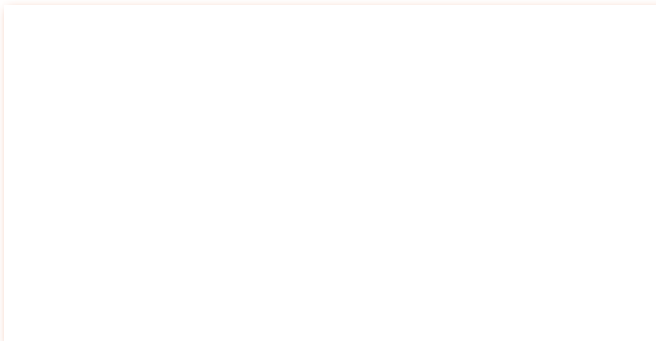
De originele Zwitser



## ONTDEK MEER RECEPTEN OP ONZE SITE

[www.kaasuitzwitserland.be](http://www.kaasuitzwitserland.be) | [www.kaasuitzwitserland.nl](http://www.kaasuitzwitserland.nl)

### UW SPECIALIST



Trakteer uzelf op **KAAS UIT ZWITSERLAND**  
en verzamel alle 5 receptenboekjes



Zwitsers. Natuurlijk.

**Kaas uit Zwitserland.**  
[www.kaasuitzwitserland.be](http://www.kaasuitzwitserland.be)

