

BLUE STILTON.

Land van herkomst:

Engeland

De Blue Stilton - ook wel bekend als 'The Royal Blue' - is bij de meeste kaasliefhebbers welbekend. Zo is dit onder andere een zeer geschikte afsluiter van de maaltijd. Helemaal met een glas 10 Years Old Aged Tawny Port! Maar wat als we u vertellen dat deze kaas haar naam dankt aan de plek waar deze werd 'ontdekt'? Voor het verhaal dat aan deze kaas kleeft, nemen we u graag mee naar Engeland in de 18e eeuw.

We bevaren een belangrijke handelsroute: Londen - York. Op één van de belangrijkste stops in Stilton belanden we vervolgens in een klein hotelletje, The Bell Inn genaamd. Daar mogen we voor het eerst proeven van een milde blauwaderkaas, die zeer goed in de smaak valt. En dat blijft ook niet onopgemerkt bij de Landgraaf Cooper Thornhill. Hij besluit de succesvolle kaas naar Londen te transporteren en de afloop laat zich raden: vanaf hier verovert dit kaasje de hele wereld!

Stilton. Het is zodoende een bijzondere plaats in de geschiedenis van deze blauwader, vandaar ook haar naam. Maar wat niet veel mensen weten, is dat deze kaas enkel in de plaatsen Derbyshire, Leicestershire en Nottinghamshire gemaakt mag worden. Half machinaal en half handmatig. Volgens origineel en tevens beschermd recept.

Een leuk weetje: deze kaas groeit als hij uit zijn vorm komt nog ongeveer 35% in hoogte en breedte tot hij volledig rijp is. Dit is geheel te danken aan het feit dat deze kaas niet in de vormen geperst wordt en dát komt dan weer ten goede aan de ontwikkeling van de blauwaders in deze kaas. Het resultaat? Een zogeheten open en brokkelige structuur. Mmmm!

Wilt u tenslotte écht proeven van het beste van twee werelden? Dan is de Blue Stilton met Port een absolute aanrader. Meestal enorm in opmars tijdens de feestdagen aan het einde van het jaar. In ongeveer twee weken tijd laten we hierbij een fles Port leeglopen in deze Engelse kaas, die deze als een soort spons opneemt. En het resultaat mag er wederom zijn: de scherpste van de blauwader neemt weliswaar wat af, maar de smaak blijft! Heerlijk in combinatie met de fruitigheid van de Port.

Misschien vormt deze kaas wel dé nationale trots van Engeland. En terecht!

Deze milde blauwader laat zich inderdaad uitstekend smaken op een kaasplankje, in combinatie met Port, maar wordt vanwege haar uitstekende smeltgedrag ook graag gebruikt in uiteenlopende gerechten!