

TÊTE DE MOINE.

Land van herkomst:

Zwitserland

Deze kaas is alleen al bijzonder door de manier waarop u hem aansnijdt. Resultierend in roosjes presenteert dit direct leuk! Maar door het schaven in plaats van het snijden, komt er tevens een groter oppervlak van de kaas in aanraking met de lucht, waardoor de aroma's zich nóg beter kunnen ontplooien.

Het kaasje komt tot stand door de haast heilige trouw aan de oude tradities in de kaasmakerijen in het Zwitserse Juragebergte (zo wordt de kaas nog altijd gerijpt op dennenhouten planken). Middenin dit gebied - rond de Abdij van Bellelay - werd deze Fromage de Bellelay namelijk ooit voor het eerst gemaakt. Men gaf deze tijdens de Franse Revolutie de naam Tête de Moine (monnikenkop) door de gelijkenis met de manier van scheren van het hoofd van de monniken.

In tegenstelling tot veel andere bergkazen, heeft de Tête de Moine een bescheiden formaat. Hij wordt dan ook alleen van volle zomermelk gemaakt. Volgens de overleving geldt daarbij dat de eerste kaasjes klaar zijn voor consumptie zodra de eerste herfstbladeren van de bomen vallen.



Zodra de eerste roosjes langs de kaas worden gedrapeerd, komt een sterke geur van gebrande noten op u af. De smaak? Die is dan weer iets zoet, maar vooral ook pittig. Perfect in combinatie met wat zwarte peper of komijnpoeder. Zeker als u daar ook nog wat pikante vleesaren bij serveert!