

Vegan notenkaas van cashewnoten



Hoeveel tijd kost het?

- 10 minuten bereiden
- 5 uur wachttijd (4 uur vooraf en 1 uur achteraf)

Wat heb je nodig aan ingrediënten?

- ☐ 150 gram ongebrande cashewnoten
- ☐ 1 citroen
- ☐ 2 eetlepels edelgistvlokken
- ☐ ½ tl theelepel zout
- ☐ 1 theelepel uienpoeder
- ☐ 2 theelepels gedroogde tijm

Ook nodig:

- ☐ 1 rol bakpapier
- ☐ 2 keer 15 cm touw of 2 elastiekjes
- ☐ keukenmachine of staafmixer met opzetstukken
- ☐ een plank

Wat moet je doen?

1. **Lees eerst ALLE stappen goed door. Dan wordt het makkelijker! (echt!)**
2. Verzamel nu alles wat je nodig hebt op je tafeltje.
3. Leg de cashewnoten in een kom met water en laat ze daar 4 uur in liggen. Giet daarna het water weg. Misschien heeft de leerkracht dit al gedaan!
4. Pers een citroen uit en bewaar het sap. Gooi de schil weg.
5. Doe de cashewnoten, 2 eetlepels citroensap, de edelgistvlokken, het zout en de uienpoeder in de keukenmachine.
6. Mix alles goed door elkaar tot het een gladde, zachte pasta is.
7. Strooi de tijm op een plank.
8. Maak met je handen een rolletje van het cashewmengsel, ongeveer 12 cm lang.
9. Rol het door de tijm zodat er overal tijm op zit.
10. Leg de rol op een stuk bakpapier.
11. Rol het papier strak om de kaas en draai de uiteinden stevig dicht, alsof je een snoepje maakt. Knoop de uiteinden vast met een touwtje.
12. Leg het rolletje in de koelkast en laat het daar minstens 1 uur liggen. Dan wordt het stevig.
13. **Ruim nu alle spullen netjes op en maak ze schoon onder de kraan.**
14. Proeven maar!

Verse kaas van koemelk met kruiden



Hoeveel tijd kost het?

- 20 minuten bereiden
- 12 uur wachttijd na het bereiden

Wat heb je nodig aan ingrediënten?

- ☐ 1 liter volle melk
- ☐ 1 liter karnemelk
- ☐ 1 theelepel zout
- ☐ 1 theelepel azijn
- ☐ kruiden (bijvoorbeeld zwarte peperkorrels, fenegriek, komijn of mosterdzaad)

Ook nodig:

- ☐ 1 kaasdoek (nylon) of schone theedoek
- ☐ een metalen vergiet of zeef
- ☐ kommetje
- ☐ een pan waar twee liter in past
- ☐ kookpit
- ☐ een bordje

Wat moet je doen?

1. **Lees eerst ALLE stappen goed door. Dan wordt het makkelijker! (echt!)**
2. Verzamel nu alles wat je nodig hebt op je tafeltje.
3. Doe de melk en karnemelk samen in de pan.
4. Voeg de azijn toe.
5. Verwarm dit langzaam op het vuur tot er stoom vanaf komt. Niet laten koken!
6. Als het warm wordt, zie je witte stukjes in de melk ontstaan (wringel). Dat zijn de stukjes waar je kaas van gaat maken.
7. Laat het bijna koken totdat alle witte stukjes bij elkaar zitten.
8. Leg de kaasdoek/theedoek met de hoeken over de rand in de zeef of vergiet.
9. Giet nu de melk door de zeef of vergiet met een doek erin, zodat het vocht eruit loopt. De witte stukjes blijven achter, dit wordt je kaas. **Pas op:** dit is heet!
10. Leg de doek met de witte stukjes in een kommetje.
11. Roer er wat zout doorheen.
12. Wil je extra smaak? Je kunt nu ook kruiden toevoegen, zoals peper of komijn.
13. Doe de kaas in de doek druk het goed aan. Vouw de doek eroverheen.
14. Zet de kaas in de koelkast (op een bordje). Laat het daar staan tot het wat harder is (6-12 uur).
15. **Ruim nu alle spullen netjes op en maak ze schoon onder de kraan.**
16. Na een paar uur in de koelkast is je kaasje klaar. Proeven maar!