

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

De echte smaak sinds 1115.

LE GRUYÈRE AOP VOOR ELK MOMENT



www.gruyere.com



Zwitsers. Natuurlijk.



Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.be



LE GRUYÈRE AOP VOOR ELK MOMENT

Kenneren overal ter wereld waarderen de typische smaak van de Gruyère AOP. Deze beroemde harde kaas wordt al eeuwenlang volgens een traditioneel recept gemaakt en van generatie tot generatie doorgegeven in de alpen- en dorpskaasmakerijen in de buurt van het stadje Gruyères. Gruyères ligt in het Franstalig deel van Zwitserland. De beschermde herkomstbenaming (AOP) staat er garant voor dat de Gruyère AOP is vervaardigd volgens de kwaliteitsnormen van het strenge lastenboek, en geen namaak. De Gruyère AOP voelt zich op elke **kaasschotel** thuis. Hij is ook lekker bij het **ontbijt**, bij de **borrel** of om een **maaltijd af te sluiten**... Pimp je gerechten door er wat Gruyère AOP aan toe te voegen. Trouwens, de Gruyère AOP maakt ook deel uit van de traditionele Zwitserse **fondue**, "Moitié-moitié" (half om half).

Laat je door onze recepten inspireren.

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

ONTBIJT

TAARTJES MET KERSTOMATEN, KORST MET GRUYÈRE AOP CLASSIC	6
FRAMBOZENCONFITUUR (JAM)	8

APERÔ

CHAMPIGNONS GEVULD MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC	12
ZANDKOEKJES MET LE GRUYÈRE AOP EN ROZEMARIJN	14
AUGURKENTAPENADE	16

DINER

RIGATONI MET GEPLETTE TOMATEN EN PALMKOOL, CRUMBLE VAN LE GRUYÈRE AOP CLASSIC EN OREGANO	20
FREEKEH MET AUBERGINES, ZOETE AARDAPPELEN EN COURGETTES MET KRULLEN VAN LE GRUYÈRE AOP RÉSERVE	22

DESSERT

SINAASAPPELMARMELADE MET GRANNY SMITH APPELS	26
PERENCHUTNEY	28
COMPOTE VAN VIJGEN, ABRIKOZEN EN DADELS	28

PICKNICK

TOMATENTAART MET VERSCHILLENDE KLEUREN TOMAAT EN LE GRUYÈRE AOP CLASSIC	32
PLATGEDRUKTE SANDWICHES MET LE GRUYÈRE AOP RÉSERVE, GEGRILDE AUBERGINES EN PAPRIKA'S	34
SALADE VAN KOMKOMMER, WATERMELOEN EN NECTARINE MET LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP	36
COMPOTE VAN APPELS, PEREN EN ABRIKOZEN	38

ONTBIJT





TAARTJES MET KERSTOMATEN, KORST MET GRUYÈRE AOP CLASSIC

Voor 6 taartjes:
Vorbereiding: 20 min
Kooktijd: 25 min
Rusttijd: 1 u 30
Gemakkelijk

Deeg:

- 75 g koude boter, in blokjes gesneden
- 250 g bloem
- 1 tl versgemalen peper
- 75 g + 30 g Le Gruyère AOP Classic, geraspt
- 4 el water
- 1 ei
- 2,5 dl melk

- tijm
- 1 teentje knoflook, gehakt
- 12 kerstomaatjes (met steeltje) van verschillende kleuren
- zout, peper

Afwerking:

- basilicumbladeren, gehakt

1. Vul de keukenmachine met boter, bloem, gemalen peper en 75 g kaas. Verwerk de ingrediënten 10 tot 12 seconden in de keukenmachine totdat het mengsel kruimelig wordt. Voeg het water toe en schakel de keukenmachine 10 tot 15 keer in met tussenpozen tot er een homogene massa ontstaat, maar voordat het deeg een bal vormt. Wikkel het deeg in een plastic folie en zet het 1 uur koel.

2. Haal het deeg een half uur voor het bakken uit de koeling. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier. Steek schijfjes uit met een uitsteekvorm. Volg de afmetingen van de diameter van de taartvorm plus enkele centimeters om de randen te bedekken. Prik de bodem met een vork.

3. Klop het ei los en voeg de melk toe. Voeg tijm, knoflook, zout en peper toe. Giet dit mengsel over het deeg. Garneer met 3 kerstomaatjes per taartje. Vouw het deeg dat boven de rand uitkomt naar binnen. Bak de taartjes in de oven gedurende 25 minuten. Werk af met basilicum.



FRAMBOZENCONFITUUR (JAM)

Voor ongeveer 2 middelgrote potten of 4 kleine potjes

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 30 min

Gemakkelijk

- 500 g frambozen
- sap van 1 citroen
- 250 g rietsuiker
- 1 vanillestokje, van het merg ontdaan

1. Doe het fruit in een stoofpan met dikke bodem. Voeg het citroensap, de suiker en de vanille toe. Roer goed. Sluit de pan en breng aan de kook.
2. Zet vervolgens het vuur laag en gaar gedurende 30 minuten. Schuim regelmatig af.
3. Giet de confituur (jam) in met kokend water gespoelde en vervolgens gedroogde potjes. Vul de potjes tot zo hoog mogelijk zodat er een minimum aan lucht in het bokaaltje zit na het vullen. Sluit ze af, draai ze om en laat afkoelen.

Variatietip: gebruik eens andere fruitsoorten zoals bramen, rood fruit, aardbeien, abrikozen...

Tip: deze suikerarme confituur (jam) moet na opening in de koelkast bewaard worden.

APERERO





CHAMPIGNONS GEVULD MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC

Voor 12 champignons

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 5 min

Gemakkelijk

-
- 100 g Le Gruyère AOP Classic, geraspt
 - 1 el boter
 - 4 ansjovisfilets, gespoeld, fijngehakt
 - 1 teentje knoflook, fijngehakt
 - 1 mespunt paprikapoeder
 - rasp van 1 citroen + 1 el citroensap
 - 2 el platte peterselie, fijngehakt
 - 12 witte champignons, van voetje ontdaan
 - 1 el broodkruim
 - 1 tl olijfolie
 - peper
- Afwerking:
- 12 kappertjes
 - blaadjes platte peterselie
-

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng in een kom de Gruyère AOP met de boter, de ansjovis, het knoflook, het paprikapoeder, de citroenrasp en het sap, de peterselie en de peper.
2. Vul de champignons met dit mengsel. Plaats ze in een met olie ingevette ovenschaal. Bak 5 à 8 minuten in de oven.
3. Verdeel de champignons over de borden. Werk af met kappertjes en blaadjes platte peterselie.





ZANDKOEKJES MET LE GRUYÈRE AOP EN ROZEMARIJN

Voor ongeveer 20 koekjes

Vorbereiding: 10 min

Rusttijd: 1 u

Kooktijd: 15 min

Gemakkelijk

-
- 150 g bloem
 - 150 g boter, op kamertemperatuur
 - 1 ei, losgeklopt
 - ¼ tl piri piri (pilipili) in vlokken
 - mespunt cayennepeper
 - 1 tl thijm en rozemarijn
 - 150 g Le Gruyère AOP Classic, geraspt
 - (zout,)peper
-

1. Verwerk in de keukenmachine de bloem, de boter, het ei, de piri piri (pilipili) in vlokken, de cayennepeper, de thijm, de rozemarijn, (zout en)peper tot een glad deeg. Voeg de Gruyère AOP toe en mix opnieuw. Breng het deeg over naar een werkblad en vorm het tot een bol. Zet koel gedurende 1 uur.
2. Verwarm de oven voor tot 170 °C. Plaats het deeg tussen twee vellen bakpapier en rol uit tot een dikte van 5 mm. Maak met een uitsteekvorm ronde koekjes van 4 à 5 cm. Plaats ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Bak gedurende 15 minuten in het midden van de oven.



AUGURKENTAPENADE

Voor 4 personen
Vorbereiding: 10 min
Gemakkelijk

-
- 100 g augurken op azijn, uitgelekt
 - 2 el olijfolie
 - 25 g amandelpoeder
 - ½ snee oud brood, verkruimeld
 - peper
-

1. Pureer de augurken met de olijfolie in de keukenmachine.
2. Voeg het amandelpoeder en het brood toe. Bestrooi met peper. Mix opnieuw.
3. Zet koel.





RIGATONI MET GEPLETTE TOMATEN EN PALMKOOL, CRUMBLE VAN LE GRUYÈRE AOP CLASSIC EN OREGANO

Voor 4 personen:
Vorbereiding: 10 min
Kooktijd: 15 min
Gemakkelijk

Crumble van Le Gruyère AOP Classic en oregano:

- 100 g Le Gruyère AOP Classic, geraspt
- 75 g broodkruimels
- 3 el olijfolie
- 1 el oregano
- 1 tl knoflookpoeder
- 320 g rigatoni
- 1 el extra vierge olijfolie

- 1 sjalot, grof gehakt
- 1 teentje knoflook, gehakt
- 500 g kerstomaatjes
- 1 handje palmkool, in dunne reepjes, gestoomd
- zout, peper

Afwerking:

- basilicumblaadjes

1. Crumble van Le Gruyère AOP Classic en oregano: meng Le Gruyère AOP, broodkruimels, olijfolie, oregano en knoflookpoeder in een kom. Breng op smaak met zout en peper. Hou apart.
2. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm ondertussen de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de sjalotten ongeveer 1 minuut, tot ze zacht worden. Voeg het knoflook, de tomaten en de palmkool toe. Breng op smaak met zout en peper. Gaar totdat de velletjes van de kerstomaatjes barsten en lichtjes bruinen. Plet de tomaten met een vork.
3. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Giet de pasta af en voeg deze direct toe aan het tomaten- en palmkoolmengsel. Roer goed. Verdeel de pasta op een bakplaat met een anti-aanbaklaag. Verdeel de crumble over de pasta. Laat 15 minuten gratineren totdat een mooie gouden korst ontstaat. Werk af met basilicumblaadjes.





FREEKEH MET AUBERGINES, ZOETE AARDAPPELEN EN COURGETTES MET KRULLEN VAN LE GRUYÈRE AOP RÉSERVE

Voor 4 personen:
Vorbereiding: 20 min
Kooktijd: 15 min
Gemakkelijk

- 240 g Freekeh *
 - 1 blik (240 g) kikkererwten, gespoeld en uitgelekt
 - 1 aubergine, in blokjes
 - 2 zoete aardappelen, in blokjes
 - 1 courgette, in blokjes
 - 2 + 1 + 1 el olijfolie
 - 1 tl tijm
 - 1 handje spinazie
 - zout, peper
- Afwerking:
- krullen van Le Gruyère AOP Réserve

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bereid de freekeh voor volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng ondertussen in een kom de kikkererwten, de aubergine, de zoete aardappelen en de courgette met 2 eetlepels olijfolie, tijm, zout en peper. Verspreid de groenten op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster in de oven gedurende 15 tot 18 minuten.
2. Bak de spinazieblaadjes snel in 1 el olijfolie.
3. Meng de freekeh met de overgebleven olijfolie, kikkererwten, aubergines, zoete aardappelen, courgette en spinazie. Breng verder op smaak indien nodig. Werk af met krullen van Le Gruyère AOP Réserve.

*Weetje:

Al in de 13^e eeuw werd freekeh, een variëteit van durumtarwe, die wordt geoogst en geroosterd wanneer de korrel nog groen en zacht is (vandaar de bijnaam «groene tarwe»), genuttigd in Arabische landen zoals Jordanië, Palestina en Libanon en gebruikt in de Noord-Afrikaanse keuken, zoals in Egypte en Marokko.

DESSERT



SINAASAPPELMARMELADE MET GRANNY SMITH APPELS

Voor ongeveer 3 potjes

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 1 u 30 min

Gemakkelijk

-
- 1 kg sinaasappels
 - 2 granny smith appels, geschild, in blokjes
 - 250 g fijne suiker
-

1. Was de sinaasappels. Schil ze met een mesje tot op het vruchtvlees. Bewaar de schillen van 2 sinaasappels. Bewaar het sap en het in blokjes gesneden vruchtvlees van de sinaasappels in een kom. Snij de sinaasappelschillen in heel dunne reepjes. Voeg de blokjes appel toe.
2. Verwarm in een steelpan op zacht vuur het sap, het vruchtvlees, de sinaasappelschilletjes en de appels gedurende ongeveer 30 minuten. Voeg de suiker toe. Roer goed. Sluit af en gaar verder gedurende ongeveer 1 uur.
3. Giet de marmelade in met kokend water gespoelde en vervolgens gedroogde potjes. Vul de potjes tot zo hoog mogelijk zodat er een minimum aan lucht in het bokaaltje zit na het vullen. Sluit ze af, draai ze om en laat afkoelen.

Slim:

- *Ontdoe de sinaasappelschil van het witte vel, want die geeft een onaangename bittere smaak.*
- *Bewaar de potjes marmelade in de koelkast. Vanwege het lage suikergehalte is de marmelade niet lang houdbaar.*
- *Snijd verschillende vormpjes uit de kaas. Strooi er wat lavendelbloemen over.*

Variatietip: maak deze marmelade met bittere sinaasappels gedurende het seizoen dat loopt van eind december tot eind februari.



PERENCHUTNEY

Voor 4 personen
Vorbereiding: 15 min
Kooktijd: 2 min
Gemakkelijk

-
- 2 peren, geschild, in blokjes
 - 1 tl gember, geraspt
 - geraspte schil + sap van ½ citroen
 - 2 el rietsuiker
 - 1 mespunt nootmuskaat
 - 1 mespunt gemalen kruidnagels
 - 1 mespunt cayennepeper
-

1. Verwarm de peren, de gember, de geraspte schil en het sap van de citroen, de rietsuiker, de nootmuskaat, de kruidnagel en de cayennepeper in een steelpan.
2. Laat gedurende 2 minuten garen.
3. Serveer in een schaal.

Heerlijk met een plakje kruidkoek en een stuk Gruyère AOP.

COMPOTE VAN VIJGEN, ABRIKOZEN EN DADELS

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

-
- 2 dl water
 - 50 g rietsuiker
 - 2 pijpjes kaneel, gebroken
 - 150 g gedroogde vijgen, van steeltjes ontdaan, in 2
 - 150 g gedroogde abrikozen, in 4
 - 75 g gedroogde pruimen, in 2
 - 50 g dadels, in 2
 - 1 handje rozijnen
 - rasp van 1 sinaasappel
-

1. Breng het water aan de kook met de rietsuiker en de kaneelpijpjes. Zet het vuur laag en gaar verder gedurende 5 minuten. Voeg de vijgen, de abrikozen, de pruimen, de dadels, de rozijnen en de geraspte sinaasappelschil toe. Sluit af. Gaar verder op zacht vuur gedurende 20 minuten. Neem de kaneelpijpjes uit de bereiding en hou ze apart.
2. Giet de vruchten in een schaal. Zet koel.
3. Verdeel de compote over kommen of verrines. Garneer met de gebroken kaneelpijpjes.

Heerlijk aan het eind van de maaltijd of bij de thee met een plakje gegrilde kruidkoek en een stuk Gruyère AOP.



PICKNICK





TOMATENTAART MET VERSCHILLENDE KLEUREN TOMAAT EN LE GRUYÈRE AOP CLASSIC

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

- 1 bladerdeeg klaar voor gebruik
 - 1 el boter
 - 1 ei
 - 1 dl melk
 - 1 teentje knoflook, gehakt
 - 1 snufje tijm
 - 75 g Le Gruyère Classic, geraspt
 - 200 g veelkleurige cherrytomaatjes (kerstomaatjes), in tweeën gesneden
 - 2 langwerpige tomaten, in plakjes
 - 300 g heirloomtomaten (Cœur de Bœuf, Black Krim, Kumato, ...), in plakjes
 - zout, peper
- Afwerking:
- een handje basilicumblaadjes

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Plaats het bladerdeeg in een beboterde taartvorm. Prik de bodem van het deeg met een vork. Snijd de randen bij. Hou apart.
2. Klop het ei los en voeg de melk, het knoflook, de tijm, zout en peper toe. Roer goed. Voeg daarna de Gruyère AOP toe en meng opnieuw. Giet dit mengsel op de bodem van de taart. Verdeel de tomaten door vormen en kleuren af te wisselen. Breng op smaak met zout en peper.
3. Bak in de oven gedurende 20 tot 25 minuten. Laat afkoelen. Werk af met blaadjes basilicum. Serveer lauwwarm of koud.



PLATGEDRUKTE SANDWICHES MET LE GRUYÈRE AOP RÉSERVE, GEGRILDE AUBERGINES EN PAPRIKA'S

Voor 4 personen
Vorbereiding: 15 min
Rusttijd: 2 u
Gemakkelijk

- 1 ciabatta, overlans in twee gesneden
- 2 el olijfolie
- 12 sneetjes gegrilde aubergines
- 1 bokaal gegrilde paprika's, uitgelekt
- 4 tomaten, in plakjes
- 4 blaadjes salade (eikenblad, lolla rossa, ...)
- 8 dunne plakjes Le Gruyère AOP Réserve

1. Plaats de twee helften van de ciabatta met de kruimkant naar beneden op het werkblad. Leg er een bord of plank met een zwaar voorwerp op om ze plat te drukken. Laat het gewicht minimaal 2 uur op het brood drukken.
2. Bestrijk het broodkruim met olijfolie. Dat kun je het beste doen met een bakborstel. Bouw de sandwich op in lagen: begin met de helft van de aubergines, paprika's en wat plakjes Gruyère AOP. Verdeel daarna in laagjes de tomaten, de overgebleven kaas en de slablaadjes. Eindig met de overgebleven paprika's en aubergines.
3. Sluit af met de overgebleven helft ciabatta. Druk goed door. Snijd de sandwich in vier.



SALADE VAN KOMKOMMER, WATERMELOEN EN NECTARINE MET LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP

Voor 4 personen
Vorbereiding: 10 min
Gemakkelijk

Vinaigrette van wittewijnazijn:

- 3 el wittewijnazijn
- 3 el olijfolie
- 200 g couscous, bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking
- 1 handvol cherrytomaten (kerstomaten), in 4 gesneden
- ½ watermeloen, in blokjes
- 2 nectarines, in blokjes
- 1 rode ui, in dunne plakjes
- 1 kleine komkommer, in plakjes
- 1 baby romaine sla (little gem sla), in reepjes
- 125 g Le Gruyère d'Alpage AOP
- zout, peper

1. Vinaigrette van wittewijnazijn: meng in een kom de wittewijnazijn met zout en peper. Voeg daarna al roerend de olie toe.
2. Giet wat van de vinaigrette op de bodem van glazen inmaakpotten. Schik daarna de groenten en het fruit in lagen, te beginnen met de couscous, de cherrytomaten, de watermeloen, de nectarine, de rode ui en de komkommer. Eindig met sliertjes sla en de overgebleven vinaigrette.
3. Breek de Gruyère AOP in brokken met de hand. Verdeel over de salades. Sluit de potten.

Slimme tip: gebruik glazen inmaakpotten. Salade in laagjes in een glazen inmaakpot oogt mooi en fris, en is ook gemakkelijk mee te nemen.

Variatietips: laat je inspireren door het rijke aanbod zomervruchten en vervang watermeloen door of voeg er cantaloupe (cavaillon) meloen, perziken, vijgen, aan toe.

COMPOTE VAN APPELS, PEREN EN ABRIKOZEN

Voor 4 personen
Vorbereiding: 10 min
Kooktijd: 15 min
Gemakkelijk

-
- 3 appels (boskoop, golden, cox, ...), geschild, in blokjes
 - 3 peren, geschild, in blokjes
 - 40 g gedroogde abrikozen, in kwartjes
 - 40 g rozijnen
 - ½ el gember, geraspt
 - 1 el vloeibare honing
 - 1 mespunt vanille-extract
 - 1 mespunt sechuanpeper
 - 3 cl water
-

1. Kook in een steelpan de appels, de peren, de abrikozen, de rozijnen met de gember, de honing, de vanille en de peper.
2. Voeg het water toe. Sluit af.
3. Laat gedurende ongeveer 15 minuten sudderen op middelhoog vuur.



AROMA'S VAN DE GRUYÈRE AOP



Le Gruyère AOP Classic: tussen 5 en 9 maanden gerijpt. De zachte en aromatische Gruyère AOP Classic zal zelfs de meest veeleisende smaakpapillen verleiden. Hij combineert een typische en evenwichtige smaak met een zachte en heerlijke zuivel.



Le Gruyère AOP Réserve: minstens 10 maanden gerijpt. De Gruyère AOP Réserve heeft een pittige en fruitige smaak. Zijn lichtgele zuivel heeft meer contrast, met een stevig en licht kruimelige textuur, en een smaak die blijft hangen in de mond.



Le Gruyère d'Alpage AOP: de Gruyère d'Alpage AOP wordt tijdens de zomer vervaardigd op de hoogtes van de Alpen en de Jura. Zijn ongeëvenaard aroma dankt hij aan de vele grassoorten en bloemen die op de verhevenheden groeien.



De echte smaak sinds 1115.

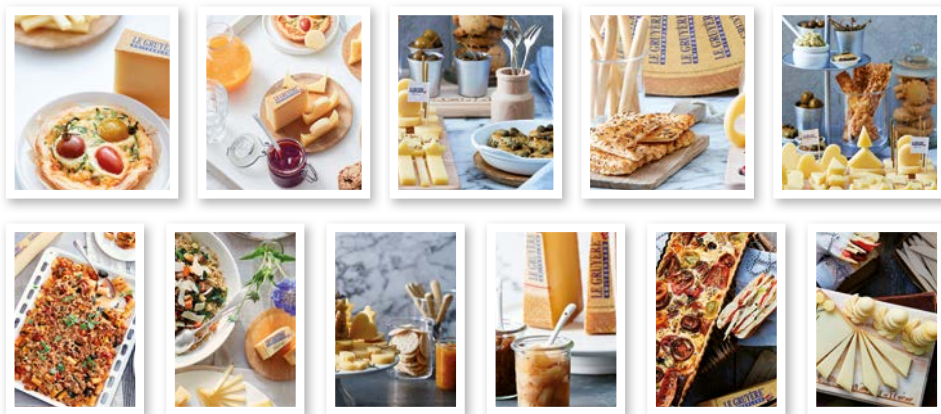
Sterke punten van Le Gruyère AOP

- + 100% natuurlijk
- + Artisanale productie
- + Geproduceerd in 164 dorpskaasmakerijen en 53 Alpage chalets
- + AOP (Beschermd oorsprongsbenaming)
- + Zwitserse oorsprong
- + Kaas op basis van rauwe koemelk
- + Onevenaarbare smaak, rijping van minimum 5 maanden (Le Gruyère AOP Classic en Le Gruyère d'Alpage AOP), en van minimum 10 maanden (Le Gruyère AOP Réserve)
- + Zonder conserveermiddelen
- + Zonder gluten
- + Dankzij zijn eeuwenoud recept, natuurlijk lactosevrij



De echte smaak sinds 1115.

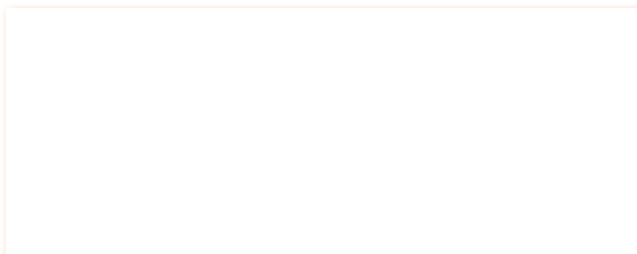
Je kent de Gruyère AOP natuurlijk op een kaasplankje.
Maar wist je dat **Le Gruyère AOP Classic**, **Le Gruyère AOP Réserve**
en **Le Gruyère d'Alpage AOP**, tot de top van Zwitserse kazen
behoren en de gewaardeerde disgenoten zijn
bij al je maaltijden en tussendoortjes?



ONTDEK MEER RECEPTEN OP ONZE SITE

www.kaasuitzwitserland.be | www.kaasuitzwitserland.nl

UW SPECIALIST



Trakteer uzelf op **KAAS UIT ZWITSERLAND**



Zwitsers. Natuurlijk.



Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.be

