

## **Kaas Wenke.**

- By kaas moet 'n mens daarteen waak dat dit nie uitdroog nie. Die kaas moet baie deeglik toegedraai wees: in aluminiumfoelie of in 'n klam doek wat klam gehou moet word. Bewaar die kaas in 'n koel plek, verkieslik op die boonste rak van die koelkas, of as daar plek is in een van die botter vakkies in die koelkasdeur.
- Harde kase soos Cheddar en Gruyère is geneig om hul olierigheid by kamertemperatuur uit te sweet. As kaas wel sweet, vee dit met 'n klam doek af voordat jy dit toedraai en in die koelkas plaas. Sagte kase soos Brie en Camembert is geneig om te loop wanneer hulle ryp is en dan hard en droog te word. Wanneer hierdie kaas eers begin loop, is daar geen manier om dit te keer nie - dit sal nie help om die kaas terug in die koelkas te plaas nie. Draai die kaas tydelik in aluminiumfoelie toe en eet dit so gou as moontlik.
- 'n Sagte kaas wat nog nie ryp is nie, sal baie stadig in die koelkas ryp word. Om rypwording te bespoedig, hou die kaas by kamertemperatuur.
- Kaas behoort by kamertemperatuur genuttig te word. Haal dit dus 'n uur of twee voor etenstyd uit die koelkas.
- Om Cheddar-kaas te rek, gebruik minder in 'n gereg, maar voeg 'n bietjie Engelse mosterd by want dit bring die smaak van die kaas na vore.
- Om te voorkom dat kaas aan die rasper vaskleef, verf die rasper met 'n bietjie kookolie. As die rasper steeds klewerig word, rasper 'n suikerblokkie teen die end daarop.
- Skakel die tydrawende takie uit om vasgebakte kaas teen die rand van 'n skottel af te skuur deur die skottel vooraf met botter of margarien te smeer.
- Kaas word taai en draderig wanneer dit te lank aan hitte of aan 'n te hoë hitte blootgestel word. Voeg kaas altyd aan einde van gaarmaaktyd by en smelt die kaas oor lae hitte.

**phantocomp**