

Kletskopjes van Reypenaer

Hoe spectaculair en lekker kan eenvoud zijn? Dat bewijzen deze kletskopjes gemaakt van 1 jaar oude Reypenaer! De kletskopjes kunnen uitstekend dienst doen als knabbel bij de borrel of het aperitief of als krokant en hartig onderdeel van een voorgerechtje, zoals bij een carpaccio. Het vergt een paar oefeningen, maar dan heeft u het trucje al snel door.

Leg 1/16 één jaar oude Reypenaer een uurtje in de vriezer, zodat deze wat steviger wordt en daardoor beter raspt. Rasp met behulp van een microplane zeer fijn en leg de geraspte kaas terug in de vriezer. Smeer een anti-kleefpan lichtjes in met wat zonnebloemolie, zet op een middelmatig vuur en strooi er een dun laagje van de kaas in. Zet het vuur direct lager en laat de kaas zachtjes smelten. Draai voorzichtig om met een paletmes en laat de andere kant eveneens mooi goudbruin bakken. Steek direct rond uit met behulp van een stekertje en leg over een ronde vorm om de typische vorm van een kletskopje te krijgen. Laat uitharden en bewaar afgekoeld in een goed afgesloten doos.

