



GIN & KAAS

Niet de meest voor de hand liggende combinatie, maar zeker de moeite waard!

Geschreven door: Shadé Polman

Het is zomer in Nederland en de laatste dagen hebben we heerlijk met zijn allen kunnen genieten van het warme weer. Wie krijgt hier nou geen dorst van. In plaats van een glas witbier, laat je verrassen door een verfrissende gin & tonic. Maar van gezellig nippen krijg je honger en daar weten wij wel antwoord op.

Gin is natuurlijk van ouds Nederlands. Wij maken al jaren jenever. Jenever is een moutwijn waaraan extracten uit de jeneverbes worden toegevoegd. Er bestaan zelfs verscheidene stijlen; jonge jenever, oude jenever, graanjenever en korenwijn.

In de 15e eeuw kwam de handel van jenever tussen Engeland en Nederland echt op gang en daar was men veel meer te spreken van dit alcoholische goedje. Het werd gin genoemd, een afkorting van genever, en het gebruik groeide enorm onder de rijkere bevolking.

Tegenwoordig wordt er steeds meer geëxperimenteerd met extracten, bloemen, fruit en zelfs groenten. Zo vind je in de winkel roze gin gemaakt van aardbeien en frambozen of gin gemaakt van komkommer en roos. Dit biedt een breed

smaakspectrum, waar wij weer mooie kazen bij kunnen combineren.

Welke kazen kies ik?

Houd jij van een klassieke jenever gin? Verfrissend, misschien iets wat zurig, op een warme dag. Probeer dit dan eens te combineren met een romige kaas zoals geitenkaas. Deze combinatie romig & verfrissend is juist wat deze combinatie zo speciaal maakt. Bij elke slok maak je jou mond weer schoon.

Brie is bij veel mensen een favoriet en niet te missen op de kaasplank. Zeker als hij lekker romig en door het warme weer iets gesmolten is. Deze boterachtige kaas heeft een semi-harde korst. Hoe langer de kaas gerijpt heeft hoe scherper deze kaas van smaak is. Daarom gaat hij goed samen met een aromatische gin gemaakt van bloemen.

Kan jij wel tegen een stootje? Probeer dan eens een pittige gin gemaakt van chili's of pepers. Deze stijl gin heeft een kaas partner nodig die net zo pittig is. Kies dus een kaas uit die flink in de geuren en aroma's zit zoals manchego, gouda of oude kazen.

Als afsluiter kan je een gin kiezen die een klein zoetje heeft. Sloe gin is een likeur gemaakt van de bessen van een sleedoornstruik. Door deze bessen in gin te laten trekken krijgt de likeur zijn rode kleur en zoetige karakter. Probeer dit eens met een blauwschimmel kaas. Het zoete karakter van de gin zal het hartige, scherpe karakter van de kaas verzachten.

Vind jij het leuk om meer te leren over jenever & gin. Boek dan onze gin proeverij. Dan kom ik 4 mooie exemplaren bij jou thuis presenteren en maken we onze eigen gin & tonic. Ook mogelijk met gecombineerde kazen.



Jeneverbes (*Juniperus communis*), een conifeer uit de cipresfamilie.