

Gebakken geitenkaas en ramequins met spinazie



SONJA VAN DE RHOER

Kookboeken met titels als '5 ingrediënten' (Jamie Oliver), 'Slechts 5 ingrediënten' doen het goed op de huidige markt. Bij het opruimen van mijn een paar duizendtal tellende kookboekenbibliotheek vond ik een in 1986 in de VS gekocht kookboek getiteld: 'The four ingredient cookbook'. Hieruit blijkt dat koken met weinig ingrediënten al langere tijd bij velen geliefd is.

Daarom vandaag twee recepten die passen in deze gemakkelijke manier van bereiden. Het geitenkaasje Crottin de Chavignol AOP dankt zijn naam aan het dorpje Chavignol in de Loire. Crottin zou afgeleid zijn van crotte (keutel). Het kaasje is ook grijs en hard. Maar crotte (gloeilamp) kan ook verwijzen naar het model van het kaasje. De basis is on gepasteuriseerde geitenmelk van lokale herkomst. Een crottin weegt circa 60 gram. De kaasjes die we in Nederland kopen zijn drie tot zes weken gerijpt en hebben een mooi glad zuivel met een pikante, aardse en aromatische smaak.

Paneer de plakken (of hele Crottins) geitenkaas met het broodkruim. Verhit een beetje boter in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak de gepaneerde kaas aan beide kanten goudbruin. Keer ze met een spatel zodat ze niet aanbakken. De kaasjes zijn goed als ze net beginnen uit te lopen.

Leg op elk radicchioblade een plak geitenkaas en besprenkel met de walnotenolie. Was en droog de spinazie en snijd grote bladeren in reepjes.

Verhit 30 gram boter in een wok. Roerbak de spinazie tot ze net beetgaar is, circa drie minuten. Neem de pan van het vuur en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Verdeel de goed uitgelekte spinazie over vier ingevette ramequins (kleine ovenschaaltjes). Breek boven elk schaalpje een ei, schenk een vierde van de room erbij en leg er een klontje boter op.

Bak de ramequins circa 10-13 minuten in het midden van een voorverwarmde oven van 200°C tot de room begint te borrelen. Neem uit de oven, zet de ramequins op een bordje en serveer.

Ingrediënten voor de geitenkaas:

250 gr zachte geitenkaas in dikke plakken of 4 Crottins de Chavignol of biologische geitenkaasjes van Zoë en Zazu (smaak super natural)

125 gram vers broodkruim

4 radicchio bladeren (of rode sla, eventueel roodlof)

2 el walnotenolie

Voor de ramequins (ovenschaaltjes met een middellijn van circa 10 cm):

350 gram spinazie

geraspte nootmuskaat

4 eieren

120 ml slagroom