

AOP BLEU D'AUVERGNE

Intens genieten



Receptenboekje





AOP Bleu d'Auvergne

**Blauwaderkaas van
koemelk met een beschermde
oorsprongsbenaming (AOP)**

■ **Smaak**
Uitgesproken, intens, getypeerd en evenwichtig.

■ **Uiterlijk**
Wit tot ivoorkleurig, bespikkeld met blauwgroene schimmels en een zeer fijne, bloemige korst die reflecties in dezelfde kleur kan vertonen.

■ **Productieplaats**
De Auvergne, een bergachtige streek met een vulkanische ondergrond, uitgesproken seizoenen en malse weilanden. Zowel de productie als de verwerking en de rijping gebeuren in het geografische gebied van de AOP.



■ **Productieproces**
De melk wordt gemengd met penicillium roqueforti voor Bleu d'Auvergne. Er ontstaat wrongel die, eenmaal gesneden en uitgelekt, in vormen wordt gedaan om volledig uit te lekken. Na het zouten worden de kazen geprikt met behulp van naalden zodat er zuurstof in de kaas kan. Dat is nodig voor de goede ontwikkeling van Bleu d'Auvergne. Vervolgens rijpt de kaas minimaal vier weken in koele en vochtige kelders, waardoor de romigheid en het karakter van de kaas tot ontwikkeling komen.

■ **Bijzonderheden**
Bleu d'Auvergne wordt met de hand gezouten. De rijping gebeurt langzaam, zoals de traditie het wil, volgens technieken die al ruim honderdvijftig jaar van generatie op generatie worden doorgegeven.

AOP Bleu d'Auvergne

Blauwaderkaas van
koemelk met een beschermde
oorsprongsbenaming (AOP)



Lekkere combinaties van hartig en zoet als
aperitiefhapje, om ongegeneerd van te genieten!

Hartig hapje: een sneetje Bleu d'Auvergne op
walnotenbrood met een plakje boerenham, een paar
stukjes walnoot en een plukje peterselie ...

Zoet hapje: een schijfje Bleu d'Auvergne op een
speculaaskoekje met een toefje rodebessenjam ...

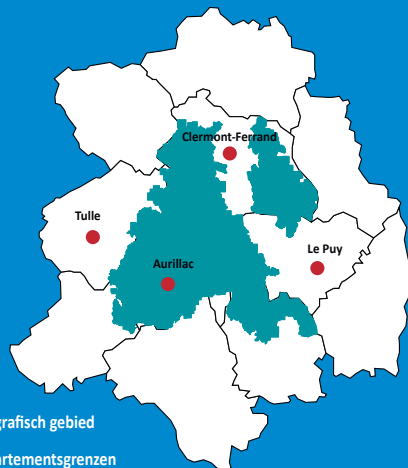
Bleu d'Auvergne gaat subliem samen met allerlei
gerechten. Voor de echte fijnproever is het genieten
geblazen. Van gedurfde tot voor de hand liggende
combo's: probeer zelf onze heerlijke recepten uit!



LEKKER GEZOND!

Bleu d'Auvergne bevat heel veel calcium, fosfor,
vitamine A en B12. Daarnaast is de kaas een
bron van vitamine B2 en zink. Kortom, een
opsteker voor onze gezondheid!

AOP Bleu d'Auvergne wordt gemaakt in een
bergachtige streek, waar de koeien grazen in
uitgestrekte weilanden barstensvol bloemen.
Het lastenboek voor de AOP verplicht de boeren
om hun melkkoeien te voederen met gras dat
afkomstig is uit het gebied van de appellation.
Dat garandeert een betere voedingskwaliteit van
de kaas (minder ongezonde verzadigde vetzuren
en meer gezonde onverzadigde vetzuren, zoals
omega 3). Als onderdeel van een gezonde
voeding draagt Bleu d'Auvergne dan ook bij aan
een evenwichtig eetpatroon en is hij zelfs ronduit
gezond.



- Geografisch gebied
- Departementsgrenzen
- Prefecturen



Recepten!

In dit boekje verzamelden we
recepten van foodstyliste
Sabine Alphonsine,
en twee chef-koks uit de
regio Auvergne-Rhône-Alpes.

Ontdek ze op de volgende
pagina's en geniet met volle
teugen van hun creaties!

Burger met AOP Bleu d'Auvergne



■ Voor 4 personen:

- 4 mooie plakken AOP Bleu d'Auvergne
- 4 maanzaadbroodjes
- Jonge spinazieblaadjes
- 4 x 200 g steaks van Salers-rundergehakt
- 80 g kastanjechampignons
- 1 rode ui
- 2 grote tomaten
- Zout
- Vijfbessenmix

Voor de AOP Bleu d'Auvergne-saus:

- 50 g AOP Bleu d'Auvergne
- 3 eetlepels volle room
- Vijfbessenmix

Meng in een kom de AOP Bleu d'Auvergne met de volle room en de vijfbessenmix.

Was de jonge spinazieblaadjes.

Snijdt de tomaat, de rode ui en de champignons in schijfjes. Bak de rundersteaks in een pan met olijfolie, zout en vijfbessenmix. Zet opzij.

Bak de schijfjes champignons kort in dezelfde pan. Zet opzij. Snijdt de broodjes doormidden en rooster kort de binnenkant van elk broodje in dezelfde pan.

Stel nu de burger samen: een broodhelft, tomaat, een Salers-rundersteak, AOP Bleu d'Auvergne-saus, een mooie plak AOP Bleu d'Auvergne, uienringen, schijfjes champignons en een paar jonge spinazieblaadjes.

Serveer warm met huisgemaakte frietjes en AOP Bleu d'Auvergne-saus.

Recept: Sabine Alphonsine

Gratin van spaghettipompoen met AOP Bleu d'Auvergne



■ Voor 4 personen:

- Voor 4 personen:
- 200 g AOP Bleu d'Auvergne
- 1 spaghettipompoen
- 400 g Salers-rundergehakt
- 1 wortel, in blokjes gesneden
- 200 ml rode wijn Saint-Pourçain
- 50 ml kalfsfond
- Tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 teentje knoflook
- 1 gele ui
- Zout
- Peper

Snijdt de spaghettipompoen in de lengte doormidden en verwijder de pitten. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de pompoen op een bakplaat met het vruchtvlies naar boven. Besprenkel elke helft met een scheutje olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak in de oven gedurende circa 40 minuten of tot het vruchtvlies gemakkelijk loskomt met een vork. Haal de gare pompoen uit de oven en schraap het vruchtvlies los met een vork (let op: maak geen gaten in de schil). Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan. Bak de gesnipperde knoflook en de fijngehakte gele ui in de pan. Voeg de in blokjes gesneden wortel toe en vervolgens het gehakt. Bak gedurende 2 à 3 minuten. Voeg de laurierblaadjes, de tijm, de kalfsfond en tot slot de rode wijn toe. Breng op smaak. Laat sudderen totdat de saus tot de helft is ingekookt.

Haal de pan van het vuur en voeg het vruchtvlies van de spaghettipompoen toe. Meng goed door elkaar en vul elke pompoenhelft met dit mengsel. Werk af met verkruidde AOP Bleu d'Auvergne en zet in de oven totdat de kaas gesmolten en goudbruin is. Serveer heet.

Recept: Sabine Alphonsine

Grilled cheese Sandwich met AOP Bleu d'Auvergne



■ Voor 1 persoon:

- 2 dikke plakken AOP Bleu d'Auvergne
- 4 mooie sneetjes boerenbrood
- 4 plakjes ham uit de Auvergne
- Rucola
- Zout
- Peper

Leg een snee boerenbrood op een bord.

Beleg met rucola, 2 plakjes ham uit de Auvergne en een schijf AOP Bleu d'Auvergne.

Breng op smaak met peper en zout en een plukje rucola en sluit af met een tweede snee brood.

Doe hetzelfde voor de tweede sandwich.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan.

Bak de sandwiches één voor één aan elke kant, totdat de kaas mooi gesmolten is en het brood geroosterd is.

Serveer warm.

Recept: Sabine Alphonsine

Cocotte-eieren met champignons en AOP Bleu d'Auvergne



■ Voor 4 personen:

- 70 g AOP Bleu d'Auvergne
- 4 scharreleieren
- 15 cl volle room
- 50 g cantharellen
- 50 g oesterzwammen
- 60 g kastanjechampignons
- 1 sjalot
- 1 klein teentje knoflook
- Gesnipperde bieslook
- Zout
- Peper

Verwarm de oven voor op 180°C.

Borstel de champignons schoon. Snijd de kastanjechampignons in dunne schijfjes, snijd de oesterzwammen in tweeën en maak de stelen van de cantharellen schoon.

Hak de knoflook en de sjalot fijn.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan en fruit hierin de knoflook en de sjalot.

Voeg de champignons toe en bak gedurende 5 minuten tot de champignons gaar zijn.

Meng de volle room met de AOP Bleu d'Auvergne. Voeg 2 eetlepels gehakte bieslook toe.

Verdeel de champignons over de minicocottes en overgiet met het AOP Bleu d'Auvergne-roommengsel.

Voeg aan elk ovenpannetje een heel ei toe.

Zet au bain-marie in de oven gedurende 20 minuten. Serveer heet.

Recept: Sabine Alphonsine

Salade van conchiolioni met pepofte trostomaatjes en AOP Bleu d'Auvergne



Voor 4 personen:

- 150 g AOP Bleu d'Auvergne
- 400 g pasta, type conchiolioni
- 170 g trostomaatjes
- 90 g gerookt spek
- 1 teentje knoflook
- Oregano
- Zout
- Peper

Kook de pasta in een ruime hoeveelheid gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Giet af.

Snijd de AOP Bleu d'Auvergne in stukjes.
Verdeel de trostomaatjes over een ovenschaal met een scheutje olijfolie, zout en peper.
Pof ze in de oven op 180°C.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote pan.
Bak de gesnipperde knoflook met het gerookte spek en de oregano al roerend gedurende 3 à 4 minuten.
Voeg de gekookte pasta toe en schep snel om gedurende 30 seconden zodat de saus goed aan de pasta gaat zitten.

Breng op smaak en haal de pan van het vuur.
Serveer met de gepofte trostomaatjes en de AOP Bleu d'Auvergne.

Recept: Sabine Alphonsine

Toast met peroosterde appel uit de oven, honing, walnoten en AOP Bleu d'Auvergne



Voor 4 personen:

- 8 mooie schijven AOP Bleu d'Auvergne
- 8 sneetjes boerenbrood
- 2 Gala-appels
- Een handvol walnoten (uit Grenoble)
- Honing uit de Combrailles
- Verse tijm
- Boter

Snijd de appels in dunne schijfjes en leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat.
Bestrijk de schijfjes met een klontje boter en honing.
Zet in de oven en bak ze op 180°C.

Leg een snee boerenbrood op een bord. Beleg met een plakje AOP Bleu d'Auvergne, schijfjes gebakken appel en walnoten. Werk af met een scheutje honing en plukjes tijm.
Doe hetzelfde voor elke toast.

Recept: Sabine Alphonsine

Tagliatelle met kip, champignons, roomsaus en AOP Bleu d'Auvergne



■ Voor 4 personen:

- 150 g AOP Bleu d'Auvergne
- 400 g tagliatelle
- 250 g filet van hoevekip uit de Auvergne
- 100 ml witte wijn Saint-Pourçain
- 200 g kastanjechampignons
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1/2 theelepel paprikapoeder
- 1 sjalot, fijngehakt
- 2 eetlepels volle room
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- Zout
- Peper

Kook de tagliatelle in een grote hoeveelheid gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.

Verhit een scheutje olijfolie in een pan. Bak de in reepjes gesneden kipfilet met de knoflook, de sjalot en het paprikapoeder.

Voeg de champignons in schijfjes toe en bak gedurende 1 minuut.

Voeg de volle room, de witte wijn, de AOP Bleu d'Auvergne en de peterselie toe.

Meng alles goed om en breng op smaak.

Doe de tagliatelle erbij, schep nog een paar seconden om en haal de pan van het vuur.

Serveer warm.

Recept: Sabine Alphonsine

Wraps met scharrelkipfilet en AOP Bleu d'Auvergne



■ Voor 4 personen:

- 150 g AOP Bleu d'Auvergne
- 4 tarwetortilla's
- 2 filets van hoevekip uit de Auvergne
- 1 rijpe avocado, in schijfjes
- 1 rode paprika, in reepjes
- Blaadjes sla, type Little Gem
- 1 rode ui, in ringen
- 3 eetlepels volle room
- 1 teentje gehakte knoflook
- Tijm
- Oregano
- Zout
- Vijfbessenmix

Maak de saus door 50 g AOP Bleu d'Auvergne te mengen met de volle room en wat vijfbessenmix. Snijd de kipfilets in reepjes.

Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak hierin de kipreepjes bruin samen met de knoflook, de tijm en de oregano. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de paprikareepjes toe en bak nog 2 minuten.

Haal de pan van het vuur.

Verhit een pan zonder vetstof en bak de tortilla's aan beide kanten goudbruin.

Leg op elk bord een tortilla en schik daarop blaadjes Little Gem, reepjes kipfilet, reepjes rode paprika, uienringen, schijfjes avocado en AOP Bleu d'Auvergne. Werk af met de AOP Bleu d'Auvergne-saus.

Doe hetzelfde voor elke wrap.

Serveer onmiddellijk.

Recept: Sabine Alphonsine

Fijn taartje met pekonzijte tomaat en AOP Bleu d'Auvergne



Voor 8 personen:

- 200 g AOP Bleu d'Auvergne
- 8 rondjes gebakken bladerdeeg
- 8 verse tomaten
- 200 g inktvis
- Kruiden en wildgeplukte jonge scheuten
- Olijfolie
- Tijm
- Rozemarijn
- Zout
- Peper

Ontvel de tomaten, snijd ze in vier stukken en gebruik alleen het vrucht vlees.

Leg ze op een bakplaat.

Breng op smaak met zout, peper, olijfolie, verse tijm en rozemarijn.

Bak in de oven op 100°C gedurende 2 uur.

Kook de inktvis in gezouten water gedurende 30 à 40 minuten.

Schik de taartjes zoals op de foto en werk af met kleine stukjes Bleu d'Auvergne en inktvis.

Serveer warm of koud, afhankelijk van het seizoen.

Chef-kok: Jérôme Cazenave - Restaurant Le Jaroussel

Flamiche van prei met AOP Bleu d'Auvergne



Voor 8 personen:

- 200 g AOP Bleu d'Auvergne
- 1 kg prei
- 4 of 5 bladeren snijbiet
- 25 cl room
- 2 vellen bladerdeeg
- 50 g boter
- 1 ei
- Zout
- Peper

Verwarm de oven voor op 200°C. Maak de prei schoon en snijd in stukken. Blancheer de stukken prei 5 minuten en giet af. Verhit de boter in een pan en fruit hierin de prei. Haal van het vuur, breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen.

Maak de snijbietbladeren schoon en stoom ze een paar minuten. Snijd de Bleu d'Auvergne in plakjes.

Rol het eerste vel bladerdeeg uit in een vorm. Verdeel daarover de prei, de snijbietbladeren en de Bleu d'Auvergne. Overgiet met de room. Bedek het geheel met het tweede vel bladerdeeg en 'las' de naden goed dicht met water. Maak een kleine opening in het midden van de taart en bestrijk de volledige bovenkant van de taart met eigeel. Maak versieringen in het deeg naar eigen smaak.

Bak in de oven gedurende 30 à 40 minuten en serveer meteen.

Chef-kok: Dominique Peythieu - Restaurant Le Garage

AOP Bleu d'Auvergne

Intens genieten



fromage-aop-bleu-auvergne.com



Partner van het
amateurrugby



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

