

# KOKEN *met* NOTEN

## GEKRUIDE VEGAN KAASJES VAN CASHEWNOTEN

Recept



Wist je dat je van rauwe noten heerlijke vegan kaasjes kunt maken. Door het toevoegen van wat edelgistvlokken krijgt het een echte hartige kaassmaak. Varieer met noten, door bijvoorbeeld rauwe amandelen of macadamia noten te gebruiken. De kaasjes zijn heerlijk in combinatie met wat kruiden, een lekker toastje of op een stokbroodje. En dit kaasje kan je zelfs op je tosti of pizza doen, want hij smelt als je hem verwarmt! Laat je verrassen en kook plantaardig!

III OOK

WIJ STEUNEN  
DE NATIONALE  
WEEK ZONDER  
VLEES.

NATIONALE  
WEEK  
ZONDER  
VLEES

AANGEBODEN DOOR UW NOTENSPECIALIST

# GEKRUIDE VEGAN KAASJES VAN CASHEWNOTEN

## INGREDIENTEN

(voor 3 kaasjes)

- 90 gram rauwe cashewnoten
- 200 ml ongezoete sojamelk
- 2 el tapiocazetmeel
- 3 el edelgistvlokken
- 1 tl Provençaalse kruiden + extra om te garneren
- 1 el citroensap
- 1 el agaragar
- Zout
- Peper

## BENODIGDHEDEN

- 3 kaasvormpjes of ronde stenen schaalpjes
- Keukenmachine
- Steelpannetje

## Bereiding

1. Vet je vormpjes in met wat olie
2. Week de noten in kokend heet water, ongeveer 20 minuten
3. Giet de noten af en doe ze samen met alle andere ingrediënten in een keukenmachine of blender en maal fijn tot een romig mengsel
4. Zet een pannetje op het vuur en voeg het mengsel toe aan de pan
5. Zet het vuur middelhoog en blijf in de pan roeren totdat er een dik (gesmolten kaas achtig) mengsel ontstaat
6. Haal de pan van het vuur en schep de vormpjes vol
7. Zet de vormpjes in de koelkast en laat minimaal 2 uur opstijven
8. Haal de vormpjes eruit en rol ze door kruiden naar wens. Wij kozen voor chili flakes, Provençaalse kruiden en fijngehakte noten.

