

Manchego met kweepeerpasta

Op z'n Spaans Queso manchego con membrillo.

De manchego wordt in puntjes van een halve centimeter dik geserveerd met daarop de kweepeerpasta.

Ingrediënten:

- een stuk manchego-kaas (afhankelijk van hoeveel puntjes kaas je wil serveren)
- 1 kilogram kweeperen
- suiker (hoeveelheid afhankelijk van het nettogewicht van de gekookte en gezeefde kweekperen)
- eventueel citroen

Vorbereiding

Schil de kweeperen en snij deze in stukjes. Zet de kweeperen met koud water op, breng aan de kook en laat ze tot moes sudderen. Giet het overtollige water af en gebruik een roerzeef of druk de kweeperenmoes door een gewone zeef om de harde klokhuisstukjes en de pitjes te verwijderen. Weeg nu de overgebleven moes en gebruik een zelfde hoeveelheid suiker. Spoel de pan om en meng de moes en suiker op een laag pitje. Blijf roeren om aanbranden te voorkomen. Zeker als de massa gaat pruttelen. Het duurt vrij lang maar uiteindelijk krijgt het een diepbruine kleur. Proef en als het echt veel te zoet is voeg je een paar druppels citroensap toe. Stort de gelei-achtige massa in een schaal en laat het op een warme en droge plek opstijven.

Bereidingswijze

Snij de manchegokaas in mooie puntjes van ongeveer een halve centimeter dikte en probeer gelijke puntjes uit de kweepeerpasta (de pasta is vrij compact geworden) te snijden die je op de puntjes kaas legt. Serveer de puntjes op een schaal.

Wijnadvies: Artigas Bodegas Mas Alta, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort