

## KAASTERINNE

5	bl	gelatine
250	ml	crème fraîche
250	ml	slagroom
1/2	tl	zout
150	g	Gorgonzola
200	g	Maaslander licht beleggen in plakjes
150	g	geitenkaas
100	g	Cheddar
100	g	Kernhem

150 ml balsamico

2	st	rode uien
16	st	gedroogde vijgen
6	el	rode wijnazijn
8	el	water

1/4 krop friseesla

### Terrine:

- Week de gelatine in koud water.
- Snijd de geitenkaas in stroken van ca. 10 mm dik, snijd de cheddar in staafjes en de Kernhem in plakken van ca. 4 mm dik. Houd van de Gorgonzola 40 gram apart en snijd de rest in stroken van ca. 7 x 7 mm.
- Breng de crème fraîche, slagroom, zout en wat peper in een pan aan de kook.
- Neem de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatine er in op.
- Roer de 40 gram apart gehouden gorgonzola door de warme saus. Laat afkoelen tot 40 °C.
- Vet de aluminium (pers) paté vorm in met wat zonnebloemolie en bekleed met plasticfolie, laat de folie ruim over de rand hangen.
- Bekleed de vorm met de plakjes Maaslander, zorg dat de Maaslander over de vorm heen valt zodat deze de vorm als deze gevuld is kan afdekken.
- Giet eerst een laagje van de afgekoeld kaasmassa in de vorm. Leg hierop aaneengesloten de plakjes geitenkaas.
- Giet hier weer wat kaasmassa op. Leg hierop plakken Kernhem en dek weer af met de kaasmassa.
- Leg vervolgens aan weerszijden van de vorm een strook Cheddar, met daartussen twee stroken gorgonzola. Dek weer af met kaasmassa en vouw de overhangende Maaslander hierover heen.
- Sla ook de plastic folie hier over heen en laat de kaasterrine opstijven in de vriezer/koelkast.

### Garnering:

- Laat 150 ml balsamico inkoken tot sausdikte.
- Snij de uien in ringen, snij de vijgen zeer fijn.
- Verhit wat olijfolie in een pan en fruit de ui 5 minuten. Voeg de vijgen erbij en laat even mee fruiten. Voeg de azijn en 8 el water toe. Laat het geheel 15 minuten op een zacht vuur tot de vijgen zacht zijn. Breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.

### Uitserveren:

- Leg op elk bord een plak kaasterrine en garneer af met een streep balsamicosaus , vijgencompote en een plukje friseesla.

**WIJNADVIES:** Gironia of Karagnanj