

HET MAKEN VAN ZACHTE KAAS

1. Zet een pot melk, afgedekt met een doek op een niet te koude plek weg.
2. Je moet wachten (en dat kan soms wel 4 dagen duren) totdat de melk zich gaat scheiden in vloeibare wei en klonters steviger wrongel.



3. Zet de dubbele pot alvast klaar. De bovenpot heeft gaatjes en werkt als een vergiet.



4. Giet de volle pot met wei/wrongel door een doek, die je hebt gelegd in de bovenpot.



Haal de punten van de doek bij elkaar en hang het geheel een paar dagen op aan een balk. De wei druipert erdoor. Zet een schaal eronder om de wei op te vangen.



5. **Knijp regelmatig in de hangende zak om te voelen of de massa steviger wordt.**
6. **De hangop wordt nog 1 keer uitgeknepen**



7. **Haal de stevige massa uit de doek.**



8. Doe er naar keuze zout, look, peterselie en/of brandnetel aan toe.



Eet smakelijk.

ANNEKE BOONSTRA