



Kaasplateau met chutney van gekonfijte rode uien, krokante gember met sojadressing en gemberijs met en krenten kletskep

110 g **Rode ui**
30 g **Basterdsuiker**
30 g **Rode Port**
1 **Laurier**
20 g **Roomboter**

25 g **Verse gember**

10 g **Soja**
5 g **Limoensap**
20 gr **Olijfolie**
10 g **Suiker**
3 g **Mosterd**

30 g **Verse gember**
3 g **Limoenzeste**
5 g **Muntblaadjes**
400 g **Water**
150 g **Suiker**
15 g **Limoensap**

50 g **Basterdsuiker**
20 g **Druiven**
50 g **Bloem**
150 g **Boter**
20 g **Water**

50 g **Blauw schimmelkaas**
50 g **Roodschimmelkaas**
50 g **Geitenkaas**
50 g **Harde kaas**
50 g **Zachte kaas**

50 g **Druiven**

Chutney van gekonfijte rode uien

Mag de rode ui schoon en snijd in parten. Laat de boter smelten en fruit de uien met de suiker en blus af met de port. Voeg laurier en een snufje zout toe en reduceer tot een chutney.

Krokante gember

Schil de gember schoon en snijd in julienne. Frituur de gember kort op 180C en laat uitlekken op keukenpapier.

Sojadressing

Meng de Soja, de suiker, de mosterd, het limoensap tot alles is opgelost en voeg al roerend de olijfolie toe tot er een stevige emulsie ontstaat.

Gemberijs

Zet een kunstofbak in de vriezer om later het ijs in de te doen. Verwarm de helft van het water en voeg de geraspte gember en de suiker toe en laat dit 10 min. verwarmen. Giet dit over in een kom en voeg de andere helft van het water toe, de fijn gehakte muntblaadjes, limoen zeste en limoensap en laat afkoelen. Draai een sorbetijs en zet in de vriezer gedurende minimaal één uur.

Krenten kletskep

Meng alle ingrediënten behalve de krenten. Bedek een bakplaat met een bakmat of bakpapier en mak strijk rondjes van het mengsel. Leg op elk hoopje twee halve druiven en bak de af op 180C gedurende 10 min. Laat de kletskepjes afkoelen.

Kazen

Laat de kazen op kamertemperatuur komen.

Garnering

Halveer de druiven

Opdien

Maak met de soja dressing een veeg op het bord en schikt de kazen. Garneer met de gember, de kletskep, de chutney en de druiven. Leg een canelle gemberijs bij de kazen.