



Salade hollandaise au fromage affiné



Ingrédients

- 200 gr Henri Willig Koekaas Extra Oud
- 8 cuillère à soupe de mayonnaise
- 8 cuillère à soupe de fromage de soja non sucré
- 2 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 4 cuillère à soupe de miel
- 10 gr d'aneth frais (finement haché)

Découvrez à quel point il est facile de préparer une délicieuse salade de fromage vieilli ! Cette recette est parfaite pour le brunch, le déjeuner ou l'apéritif et vous permet de passer à table en moins de 10 minutes. Avec un mélange de fromage vieux riche, de mayonnaise fraîche, de caillé de soja, de moutarde, de miel et d'aneth, vous créez une salade savoureuse qui plaira à tout le monde.

La préparation

- 1: Couper le fromage en très petits cubes.
- 2: Dans un bol, mélanger le fromage avec la mayonnaise, le caillé de soja, la moutarde, le miel et l'aneth. Goûtez et ajoutez du miel et de la moutarde selon votre goût. Vous souhaitez que la salade soit un peu plus crémeuse ? Ajoutez alors un peu plus de mayonnaise et de caillé de soja.

Quelle est la différence entre un fromage vieux et un fromage jeune ?

Comme vous le savez peut-être, la différence réside principalement dans le temps d'affinage. La durée d'affinage d'un fromage détermine son goût, sa texture et sa couleur. Le fromage jeune est affiné pendant environ 4 semaines et son goût est doux, léger et crémeux. Le fromage vieux, dont l'affinage dure de 10 à 12 mois, a une saveur plus dure et un goût épicé et salé prononcé.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Conseils de dégustation et de variation :

- **Tendance fruitée** : ajoutez des morceaux de poire, de pomme ou de raisin pour un contraste sucré.
- **Noix** : Ajoutez des noix pour un délicieux croquant. Pensez aux noix, aux noisettes ou aux noix de pécan pour un goût savoureux.
- **Plus de piquant** : vous voulez un peu plus de piquant ? Ajoutez de la roquette, de l'oignon rouge ou du radis à la salade.

Cette recette a été commandée par [@courgetticonfetti](#).
