

# Kefirkaas in 5 stappen



## Materiaal



### Materiaal

- Kookpot
- Spatel
- Plastiek bekertjes
- Keukenmes
- Kookvuur

### Ingrediënten (6 kleine kaasjes)

- 1 liter kefir melk
- Kruiden (vb. Italiaanse kruiden, look)

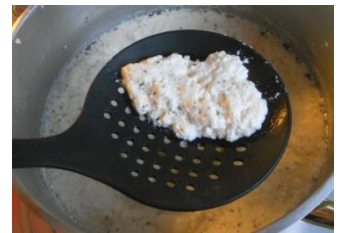
## Stap 1:



- Neem 1 liter Kefir melk.
- Laat de melk op temperatuur
- Komen tot juist onder het
- kookpunt (85°C – 90°C)

## Stap 2:

- Na een aantal minuten zal de melk zich scheiden in romige vlokken en wei.
- Schep de roomvlokken van de wei met een keukenspaan of keukenzeef.



## Stap 3:

- Prik gaatjes in een plastieken bekertje.
- Vul 1/3 van het bekertje met roomvlokken.



## Stap 4:

- Plaats in het bekertje met kaas een bekertje water als kaaspers.
- Zet in de koelkast op een bord (het water zal weglekken)
- Draai de kaas in het bekertje na een tijd om en pers langs de andere kaaszijde.



## Stap 5:

Na een nachtje persen haal je de kaasjes uit de vorm.  
De kaas kan je bewaren in een plastic potje of op olie.  
(bewaren kan eventueel ook in de melkwei)



## Tip

Je kan je kaasje ook afwerken met gedroogde noten en/of rozijntjes.