Voor verse en zachte kazen:
Gegeleerde ZOETE FRAMBOZENSAUS
met rozenbloemblaadjes en Szechuanpeper

Gevoeligheid, frisheid en vreugde. Dat zijn de drie steekwoorden die we gezocht hebben met betrekking tot deze uitgebreide familie kazen.

De gevoeligheid van de **roos**, het delicate bouquet dat het aan de versheid van de kaas geeft, de lichte aciditeit van de **framboos** en haar aroma dat vrijkomt op de tong met een subtiele zoetheid en een gecontroleerde zuurtegraad **steken af tegen de melksmaak van dit soort kazen.** Daarbij verkrijgen we vreugde en de frivoliteit van de **Szechuanpeper**, met de geparfumeerde schil van deze specerij zonder het pikante van haar vrucht te bemerken.

Omdat de kazen erg zacht van smaak zijn hebben we gezocht naar een subtiele en **gevoelige combinatie die de verschillende elementen combineert zonder de textuur van deze kaas te verbergen met een heel dikke saus,** haar zoetheid met al te sterke aroma's of haar fijne aroma met te uitgesproken wrange ondertonen.

Daarom **beginnen we met een infusie enkel van gewelde frambozen** die precies rijp zijn, zodat ze hun geur en zoetheid afgeven zonder tegelijkertijd hun vastheid te verliezen.

De goddelijke combinatie