

Can  
Bech®

Voor bij blauwe kaas:  
**ZOETE SAUS VAN ZWARTE VIJGEN**  
Met macadamnoten en Jamaicaanse peper.

Ons idee was om een verzameling van smaken met body de zoeken, smaken die niet verschoen gaan achter de intensiteit van dit soort kazen. Om die reden hebben we voor gekonfijte vijgen gekozen die weinig water bevatten en goed hun textuur behouden tijdens het koken.

De **vijg** is een vrucht die haar zoetheid verbergt in een textuur die bijna geen water bevat. We hebben getracht zo weinig mogelijk suiker toe te voegen om dit karakter te behouden en de combinatie met de **macadamnoot** mogelijk te maken. Haar zachte smaak maar zalvige textuur vormt de verbinding met de blauwe kaas.

Bij wijze van contrast hebben we de saus een fonkelende persoonlijkheid gegeven door toevoeging van **Jamaicaanse peper** die de combinatie afrondt met een zorgvuldig afgemeten pikante touch die samengaat met de zoute smaak van de blauwe kaas.

**In deze combinatie staat de vijg op dezelfde hoogte als de kaas.**

*De goddelijke combinatie*

