

Lupinekaas

POWERPEUL

Deze lupinekaas is geïnspireerd door de rijstkaas van Martine van Haperen. Lupinekaas smaakt lekker op geroosterd brood en donker roggebrood, in blokjes door een salade of op toastjes bij de borrel.

Vorbereiding	Bereiding	Totaaltijd	Aantal
-	90 min	90 min	2 kazen

Ingrediënten

- 400 gram gekookte lupine, ongepeld
- 380 ml water
- 22 gram zout
- 15 gram zachte mosterd
- 35 ml appelazijn
- 20 gram edelgistvlokken
- 185 gram koolzaadolie
- 185 gram maïzena
- Komijn, fenegriek of andere kruiden naar smaak.

Bereiding

Doe de gekookte bonen met water, zout, mosterd, appelazijn en edelgistvlokken in de blender en blend het tot een romige massa.

Voeg vervolgens tijdens het blenden langzaam de olie toe.

Haal de deksel van de blender en meng de maïzena met een houten lepel door het mengsel. Blend het mengsel nog even om het goed egaal te maken.

Verdeel het mengsel over twee ovenschalen met een diameter van 16 cm. Roer er komijn of fenegriek zaadjes door. Dek de ovenschalen af met een deksel. Bak de lupinekaas in circa 50 minuten in de oven op 140 °C tot deze stevig is. Als de lupinekaas nog vloeibaar is in het midden, laat deze dan nog wat langer bakken.

De baktijd kan verschillen per oven, controleer dus tijdens het bakken of de lupinekaas al helemaal stevig is.

Laat de lupinekaas een uur afkoelen. Plaats de lupinekaas dan afgedekt in de koelkast om stevig te worden. Na een dag is de kaas stevig.

De lupinekaas is ongeveer twee weken houdbaar. Bewaar de lupinekaas in een afgesloten doos in de koelkast.