Rogér Rassin van het Intercontinental Amstel Amsterdam:
"Als chefkok van een bekend restaurant gelegen aan de befaamde Amstel en met eerbied voor de waarden die dat met zich meebrengt, heb ik bij deze kaas gekozen voor een instituut waarvoor de Amstel ook belangrijk was: het V.O.C. Zij brachten ons immers de kruiden en specerijen waarmee wij nog dagelijks werken. De geur en smaak van deze kaas roepen herinneringen op aan deze vervlogen tijden."

Hartige Muffins met Amstel Kaas
12 porties

Ingrediënten:
200 gr. witte bloem, 50 gr. haverzemelen, 1 afgestreken el. bakpoeder, 1/2 tl. zout, 1/4 tl. versgemalen zwarte peper, een groot ei, 150 gr. Amstel kaas geraspt, 180 ml. melk, 2 tl. gehakte bieslook.

Bereiding:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Bedek een muffin-bakblik met papieren muffinbakjes. Meng de bloem, haverzemelen, bakpoeder, zout en peper. Doe in een andere schaal het ei met de melk en de geraspte kaas en roer dit goed dooreen. Voeg dit toe aan het bloemmengsel om een gelijkmatig verdeeld vochtig mengsel te creëren. Schep het geheel in de papieren muffin bakjes en bak gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven, tot een prikkertje er schoon uitkomt. Laat afkoelen op een rooster.

Amstelkaas salade
Voor 4 personen

Ingrediënten:
400 gr. Amstel kaas, 4-8 bladen ijsbergsla, 5 korte stengels bleekselderij, 'n handje witte rozijnen, 2 el. maïsolie, 1 el. citroensap, zout en versgemalen peper, 1 tl. suiker, 2 el. fijngehakte peterselie.

Bereiding:
Was de stengels bleekselderij en ontdoe ze van de draden. Snijd de bleekselderij en kaas in smalle reepjes. Maak een sausje van olie, citroensap, zout, versgemalen peper en suiker. Meng de saus met peterselie, bleekselderij, rozijnen en kaas en schep het geheel goed dooreen. Schik, afhankelijk van de grootte, 1 of 2 bladen gewassen ijsbergsla op de borden en schep hierin een portie van het mengsel.