

Edwin Kats van

restaurant Noble te 's-Hertogenbosch

"Nadat ik letterlijk mijn sterren had verdiend in Nederland, wilde ik meer en verder. Daarom heb ik ruim vier jaar op verschillende plekken in de wereld gewerkt. Ik heb veel geleerd van diverse culturen en producten. Mijn nieuwe uitdaging is nu gasten te laten genieten van die opgedane kennis. Dat doe ik als Patron-Cuisinier in Noble en ook in de samenwerking met Mirjam van Hest voor deze kaas, waarin ik heel veel specerijen uit mijn reizen heb gebruikt."

Rigatone met Argentijnse garnaal

Ingrediënten voor 4 personen:

500 gr. rigatoni, 2 tenen knoflook, 3 st. sjalot, 2 el. aceto balsamico, 60 gr. gedroogde tomaat in olie, 12 Argentijnse garnalen (met/zonder kop), 125 gr. paddenstoelenmix, 1 el. yoghurt, 2 el. crème fraîche, rasp van 1/2 citroen, 1 el. fijn gesneden koriander, peper en zout, ¼ bosje peterselie, 175 gr. geraspte Mir's Noble kaas.

Bereiding:

Kook de pasta gaar in water met zout. Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn, fruit deze aan in een pan en voeg de fijngesneden tomaat toe. Snij de paddenstoelen in gelijke delen, maak de garnalen schoon. Bak dit aan in wat hete olie, voeg de 'saus' en pasta toe en verwarm het. De balsamico, koriander, citroenrasp, yoghurt en crème fraîche toevoegen met peper en zout. Rasp de kaas over de pasta en garneer met fijngehakte peterselie.

Salade van groenten en Noble kaas

Ingrediënten voor 4 personen:

1 courgette, 1 rode paprika, 1 aubergine, 150 gr. cherry tomaatjes, 100 gr. kleine spinazieblaadjes, 150 gr. rucola, 75 gr. cashewnootjes, 100 gr. dunne plakjes Mir's Noble kaas. Dressing: 6 el. olijfolie, 2 el. witte wijnazijn, ½ tl. Dijon mosterd, 1 tl. suiker, peper en zout.

Bereiding:

Snij de groenten (courgette, paprika en aubergine) in gelijke stukken, doe deze in een kom, peper en zouten en besprenkelen met zonnebloemolie, zodat de groenten goed bedekt zijn. Rooster de groente 8-12 minuten in een voorverwarmde oven van 190°C. Meng de ingrediënten van de dressing door elkaar en afsmaken met zout en peper. Halveer de tomaatjes. Voeg deze met de rucola en spinazie toe aan de afgekoelde groenten en meng dit met de dressing door elkaar. Verdeel de kaas over de salade en strooi de gehakte cashewnootjes eroverheen.