



Servië

Kajmak

Melk moeten we hebben. Als het kan van die hele dikke, romige, verse, rauwe melk, van de boer. Nou ja, van zijn koeien dan. Als je die niet kunt krijgen neem je gewoon volle melk uit een fles, of desnoods dan maar weer uit een pak. Gebruik dan ook wat room. Ik zou zeggen: twee delen melk, een deel room. En verder? Niets eigenlijk. Zout. Een flinke theelepel zout. Dat is alles.

Breng de melk in een pannetje aan de kook. Draai het vuur dan op de allerlaagste stand, liefst met zo'n plaatje eronder, en laat het anderhalf uur heel, heel, heel zachtjes pruttelen. De melk mag absoluut niet aanbranden, ook niet heel eventjes per ongeluk een heel klein beetje.

Na anderhalf tot twee uur draai je het vuur uit. Vooral niet roeren. Laat het in alle rust afkoelen; blijf er met je tengels vanaf. Echt: kom er niet aan. Roer er niet in, pruts er niet aan, ga niet met die pan lopen schudden of hannesen, hoe groot de verleiding ook is. Doe het niet.

Het beste kun je het een hele nacht laten staan. Niet afdekken. Als je daar geen geduld voor hebt, wacht dan in ieder geval tot het echt helemaal is afgekoeld. Nu schep je de room eraf. Dat wordt je kajmak. Doe het in een plastic bakje dat je luchtdicht kunt afsluiten. Roer het met een vork los en doe er wat zout door. Proeven. Genoeg? goed. Niet genoeg? nog wat zout erbij. Dan doe je het deksel erop en zet het in de koelkast. Laten fermenteren. Een paar uur zeker, maar beter een paar dagen.

Kajmak kun je in de koelkast zeker twee weken bewaren.