

Le Vacherin au Four

De door ons geselecteerde Vacherin komt uit de Franse Jura. Deze 'winterkaas' wordt enkel tussen september en maart geproduceerd. In de zomer maken onze kaasboeren namelijk de beroemde Comté.

De Vacherin is heerlijk om onverwarmd te eten maar kan ook als een fondue worden gebruikt.

Bereiding:

Verwijder eventuele stickers van het houten bakje. Haal de deksel van de kaas en plaats deze aan de onderkant. Pak het bakje nu in met aluminiumfolie. Snijd de korst licht in en druk een teentje knoflook in de kaas. Maal wat zwarte peper over de kaas en schenk een beetje witte wijn over de korst. Plaats de kaas in een voorverwarmde oven gedurende +/-30 minuten op 180°C.

Wanneer de korst goudgeel is gegratineerd kunt u de Vacherin uit de oven halen. Doop hierin een heerlijke Franse baguette en eventueel rauwkost. Een frisse salade, gepofte aardappel en heerlijke vleeswaren maken het helemaal compleet!



BEVERWIJK
Plantage 120A
1943 LR Beverwijk
0251 220 332

AMSTERDAM
Haarlemmerstraat 115
1013 EM Amsterdam
020 412 00 27



Members of Guilde des Fromagers

www.bourgondischlifestyle.nl
info@bourgondischlifestyle.nl