



Kaasfondue met vacherin

4 PERSONEN

 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  600 g vacherin kaas
-  1 teen knoflook
-  2 el witte droge wijn
-  1 snufje peper zwart
-  2 el kirschwasser
-  rustiek wit stokbrood

MATERIAAL: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET

1. Haal het plastic van het Vacherin kaasje af en omwikkel het doosje 4 keer strak met aluminiumfolie, laat de bovenkant - de kaaskorst dus - open.
2. Steek een in vieren gesneden knoflookteentje en wat plakjes truffel in het doosje.
3. Top het doosje af met een droge witte wijn.
4. Zet het doosje in een voorverwarmde oven op 225 graden, gedurende zo'n 30 minuten.
5. De korst van het kaasje komt naar boven en wordt bruin en knapperig, de kaas vermengt zich met de wijn en versmelt tot een eindeloze fondue.



BRON: [jumbo.com](https://www.jumbo.com)