VACHERIN MONT D'OR.

Land van herkomst: Frankrijk

Op het moment dat de herfst in aantocht is, begint ook het Vacherin-seizoen. Een kaas die zijn bestaan ontleent aan praktische redenen: op het moment dat in de bergweiden de eerste sneeuwvlokken vallen, dalen de koeien namelijk af naar hun warme stallen. Vanaf dat moment produceren ze niet meer genoeg melk voor de grotere kazen als de Comté, waardoor de melk gebruikt wordt voor de Mont d'Or. Van september tot maart om precies te zijn!

Dit milde lepelkaasje wordt aan de zijkant omringd door sparrenschors. Het geeft het kaasje een subtiele smaak mee, maar zorgt er tevens voor dat deze niet wegloopt door haar fluweelzachte structuur. Het betreft een prachtige kaas voor op uw kaasplankje, alsook een welkome afwisseling in de fondue. Maar probeer ook vooral eens deze kaas op zichzelf in de oven te verwarmen met bijvoorbeeld een klein beetje peper, knoflook, bieslook of truffel. Een glaasje bubbels, maakt uw maaltijd vervolgens helemaal af!

Al wordt deze kaas door haar uiterlijk vaak vergeleken met een brie: die vergelijking gaat niet op. Met dit lepelkaasje in huis kunt u eigenlijk alle kanten op. Qua smaak betreft de Mont d'Or een echte allemansvriend, met een subtiele verrassing door de sparrenschors. En als u het ons vraagt móét u dat echt eens geproefd hebben!