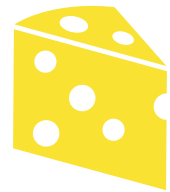


# VACHERIN MONT D'OR

uit de oven



## Recept :

1. Verwarm de oven voor op 200 graden;
2. Verwijder de plastic verpakking van het kaasje;
3. Pak het houten bakje (zonder deksel) goed in met aluminiumfolie;  
(Zo voorkom je dat het kaasje gaat lekken)
4. Snijd de bovenkant van de kaas kruislings diep in met een scherp mes;
5. Snijd de knoflook in stukjes en steek deze in het kaasje;
6. Steek er vijf klein gemaakte takjes rozemarijn in;
7. Schenk de wijn over de kaas;
8. Zet de kaas zo'n 25 - 35 minuten in de oven tot het kaasje helemaal gesmolten is en de bovenkant goudbruin.

Eet Smakelijk!

## Tips :

- Als na 25 minuten de wijn nog niet is opgenomen door de kaas laat het dan voorzichtig langs de aluminiumfolie lopen, zo krijg je toch een krokante korst.
- Serveer de fondue met stukjes brood, charcuterie, groenten en aardappelen.
- Tijdens het bakken zakken de stukjes knoflook en takjes rozemarijn de kaas in. Als je deze tijdens het dippen tegen komt, leg je deze gewoon opzij.

## Benodigdheden :

voor vier personen

- Een bakje  
**VACHERIN  
MONT D'OR**
- Een paar takjes  
**VERSE  
ROZEMARIJN**
- Een teentje  
**KNOFLOOK**
- 75 milliliter  
**DROGE  
WITTE WIJN**
- Een stukje  
**ALUMINIUMFOLIE**

