



De Kazerie
Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
020-3411231
info@dekazerie.nl
www.dekazerie.nl

CastelloBlue Kaasfondue

Belegen kaas kent 3 gradaties: jong belegen 8 - 10 weken, belegen 16 - 18 weken en extra belegen 7-8 maanden. Castello Blue, een Danish Blue-variant, is een zachte, blauwe schimmelkaas met een romige smaak. Deze blauwe kaas is geschikt als appetizer of bij gerechten met fruit, noten en pasta. Oorsprong is Denemarken.

Ingrediënten;

- 400 gram belegen kaas
- 200 gram Castello blue
- 4 dl. Witte droge wijn
- knoflook
- 1 eetl. Kirsch
- 2 eetl. Room
- peper
- nootmuskaat
- allesbinder

Bereiding: volg de algemene bereiding, echter eerst de beleggen kaas en dan de schimmelkaas toevoegen en smelten. Voor het binden de (koks)room toevoegen.