



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

Gruyère Truffel kaasfondue

Gruyère is een kaas die genoemd is naar de Zwitserse stad Gruyères. De kaas heeft sinds 2001 een AOC keurmerk onder de naam Rocamadour AOC. Gruyère is een zoete kaas met een zoute bijmaak. Als de kaas nog jong is, is deze nog romig en smaakt het een beetje naar noten. Als de kaas meer gerijpt is, wordt deze droger. Wanneer deze meer dan tien maanden heeft gerijpt, krijgt deze de naam Réserve. Le Gruyère Premier Cru is een speciale versie van de Gruyère. Deze is in het kanton Fribourg geproduceerd en heeft vervolgens 14 maanden in een vochtige kelder gerijpt. **Emmental** is een Zwitserse kaas uit het Emmental in Zwitserland. Het wordt eveneens in het Franse Alpengebied geproduceerd, in het hele berggebied in het oosten van Frankrijk, in de Jura en in de Savoie en is een half harde kaas van rauwe koemelk.

Ingrediënten;

- 1 blikje truffels
- 200 gram Gruyère
- 200 gram Emmentaler
- 3 deciliter Champagne
- knoflook
- Kirsch/Cognac
- Bindmiddel

Bereidingswijze, volg de algemene bereiding, hak de truffel fijn, bewaar het truffelnat uit het blikje en voeg gehakte truffel en vocht op het allerlaatste ogenblik toe bij de zacht-pruttelende kaasfondue. Afmaken met peper, nootmuskaat en eventueel wat franse mosterd(scherp), of knoflookmosterd (mild)