



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

Klassieke Zwitserse Kaasfondue:

Gruyère is een kaas die genoemd is naar de Zwitserse stad Gruyères. 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. **Appenzeller** is een kaas die wordt geproduceerd in het Appenzeller land in het noordoosten van Zwitserland. De kaas wordt voornamelijk geproduceerd in de kantons Appenzell Innerrhoden en Appenzell Ausserrhoden en in delen van de kantons Sankt Gallen en Thurgau. De melk waarmee de kaas wordt gemaakt komt voornamelijk uit de streek rond de berg de Säntis en owordt minimaal 3 maanden gerijpt.

Ingrediënten

- 150g Gruyère
- 150g Emmentaler
- 150g Appenzeller
- 150g Vacherin Fribourg (*Gruyere uit het gebied Fribourg*)
- 3 ½ dl Witte Wijn
- bindmiddel
- 1 theelepel citroensap
- 1-3 theelepel kirsch.
- versgemalen zwarte peper
- mespunt nootmuskaat

Bereidingswijze, volg de algemene Bereidings methode