



De Kazerie  
Van der Hooplaan 176  
1185 GK Amstelveen  
020-3411231  
[info@dekazerie.nl](mailto:info@dekazerie.nl)  
[www.dekazerie.nl](http://www.dekazerie.nl)

## Kruiden kaasfondue

Edammer kaas is een kleine bolvormige kaas, die van oorsprong gemaakt werd in en om de stad Edam. Blauwschimmelkaas is een kaas met een blauwe schimmel (*Penicillium roqueforti*) als opvallendste kenmerk. Roquefort, een schapenkaas uit Frankrijk is een goed voorbeeld. Een goedkopere soort is Bleu d'Auvergne, deze is gemaakt van koemelk. Uit Denemarken komt de Danish Blue of Danablu. Ook in Belgisch Limburg wordt er blauwschimmelkaas gemaakt: Le Bleu d'Adèle. Eveneens van koemelk worden Blue de Hollande, de Engelse Stilton en de Italiaanse Gorgonzola gemaakt. Kruidenkaas wordt op diverse boerderijen gemaakt. De kazen die de Kazerie verkoopt zijn van boer Klaver uit het Noord-Hollandse plaatsje 'Winkel'.

### Ingrediënten

- 1-3 teentje(s) knoflook
- 350 gram jong belegen kaas
- 350 gram kruidenkaas
- 100 gram blauwschimmel
- 4dl droge witte wijn
- bindmiddel
- 1 theelepel citroensap
- 1-3 theelepel(s) kirsch.
- Scheutje room.

Bereiding, volg de algemene bereiding