

# FONDUE MET 'MONT D'OR'

## INGREDIËNTEN

---

- 1 doosje Mont d'Or\*
- 1 teentje look
- 1 takje rozemarijn
- 1 scheutje droge witte wijn

*\* Te verkrijgen bij Kaas&Co*

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Dompel het doosje met de Mont d'Or gedurende een kwartier in koud water, zodanig dat het water door het hout dringt.
2. Maak nadien in het midden van de kaas een gaatje van een 3-tal centimeter dik. Als je dit wenst kan je een teentje look of takje rozemarijn in de kaasgaatjes stoppen.
3. Bovenop giet je een scheutje witte wijn. Wikkel het doosje in aluminiumfolie.
4. Plaats nu de Mont d'Or in de oven gedurende 40 minuten (180°).
5. Op deze manier bekom je een warme en smaakvolle kaasfondue.

Wordt meestal opgediend met warme aardappelen en fijne vleeswaren\*, vergezeld met een wit wijntje\* en een frisse sla\*, alsook met stokbrood bij de aperitief.

