



Epoisses kaasfondue uit de oven

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Aardappelen

800 g aardappelen, klein, vastkokend

De aardappelen wassen en op de geperforeerde gaarplaat leggen. De gaarplaat in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 40 Mins

De aardappelen na het stomen warm wegzetten.

Kaas

4 Epoisses, in houten doosje, à ca. 250 g

200 ml witte wijn

1 ui

De doosjes van de kaas goed met aluminiumfolie bekleden. De bovenkant van de kaas dient onbedekt te zijn. Met een vork in de kaas prikken. De ui in ringen snijden, over de kaas verdelen en witte wijn eroverheen gieten. De kaas op de bakplaat plaatsen en in de nog warme gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 200 °C gedurende 20 Mins

De kaas uit de oven nemen en met de gestoomde aardappelen serveren.

Accessoires

Geperforeerde gaarplaat 430 × 370 × 25 mm

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

