



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)

## Boerenkaas fondue

Boerenkaas is door de Europese Unie beschermd als Gegarandeerde traditionele specialiteit. Alleen Nederlandse kaas die volgens traditionele en gecontroleerde bereidingswijze op de boerderij bereid is, mag als boerenkaas worden verkocht. Het belangrijkste verschil tussen de boerenkaas en fabriekskaas is de grondstof, de melk. Op de boerderij gaat men uit van rauwe melk, gekoelde melk van de avond tevoren en nog warme melk van dezelfde ochtend. Bij de kaasfabriek wordt de melk eerst gepasteuriseerd, dat wil zeggen vijftien seconden lang verhit tot een temperatuur van circa 65 °C. Daardoor wordt een aantal bacteriesoorten gedood. Een tweede verschil is dat men in de fabriek uitgaat van gestandaardiseerde melk. Dat wil zeggen dat het vetgehalte van de melk op een bepaald niveau is gebracht. Op de boerderij kan het vetgehalte variëren. Een derde verschil is dat op de boerderij de kaas grotendeels met de hand wordt gemaakt. Het productieproces van deze Hollandse delicatessen gebeurt volledig op de kaasboerderij. Door zijn bereiding heeft dit product een erg streekgebonden smaak, want bij de ontwikkeling van zijn typische smaak spelen vooral de natuurlijke factoren zoals klimaat, hoedanigheid van de plaatselijke grondsoort, het daarop groeiende gras en de daarop geteelde gewassen voor de voeding van het vee een grote rol.

Ingrediënten;

- 600 gram Boerenkaas
- 1/2 liter wijn
- 1 teen knoflook
- 1 eetlepel Maizena

Bereiding, volg de algemene bereiding