

# Herve in de oven, met aroma van zoete, witte wijn en geroosterde amandelen



5 min



20 min



2-4 personen

## Ingrediënten

- 1 Remoudou Hervekaas (200 g)
- 2 eetlepels gepelde amandelen
- 3 eetlepels zoete, witte wijn (Monbazillac of andere)
- zwarte peper

## Bereiding

- > Verwarm de oven tot 180°C. Leg de in 4 gesneden Remoudou in een kleine ovenschaal (niet te laag: ! Voor overkoken). Giet er de wijn op en kruid met wat peper. Laat 20 min in de oven smelten, roer halverwege om.
- > Hak de amandelen grof en rooster ze in een droge pan op middelhoog vuur.
- > Bestrooi de kaas met de amandelen en dien meteen op als simpel en snel gerechtje met in de schil gekookte krieltjes, fijne vleeswaren, augurken, enz. Gebruik, indien mogelijk, een schotelverwarmer om te voorkomen dat de kaas begint te stollen.
- > Ook super als aperitiefhapje om er stukjes brood of blokjes appel in te dippen.
- > Andere smaakmakers voor Remoudou
  - Gebakken spekblokjes, honing en tijm
  - Gehakte walnoten, Luikse stroop en rozemarijn
  - Kleine truffelschilfers in olie
  - Kleine blokjes van dadels en van heel zachte peer
  - Porto en rozijnen
  - Uienkonfijt en kleine blokjes chorizo
  - Mangochutney en gehakte, geroosterde amandelen

## Tip

Om een schoonmaakbeurt te vermijden in geval van overkoken, leg je best aluminiumfolie op de ovenplaat voor je er het schaalkje opzet.



Ontdek  
andere recepten

