

Herve op barbecue met aroma van rozemarijn, gegrilde paprika en piment d'Espelette



5 min



15-20 min



4 personen

Ingrediënten

- 1 Remoudou Hervekaas (200 g)
- 2 eetlepels gegrilde paprika's in olie, uitgelekt
- 1 takje rozemarijn
- Piment d'Espelette

Bereiding

- > Leg de in 4 gesneden Remoudou in een klein stoofpotje (porselein of aardewerk). Voeg de gehakte paprika's toe, de rozemarijn en de piment d'Espelette. Zet er het deksel op en wikkel het potje volledig in aluminiumfolie.
- > Steek het potje in de nog warme kolen wanneer de barbecue op zijn einde loopt en laat het 15 tot 20 min staan tot de kaas volledig gesmolten is.
- > Verwijder de folie en serveer met stukjes brood, appel of aardappel om in de warme kaas te dippen.
- > Andere smaakmakers voor Remoudou :
 - Droge witte wijn, gehakte dragon en mosterdgranen
 - Gehakte, in olie gekonfijte tomaten en tijm
 - Grofgehakte chorizo en gesnipperde bladpeterselie
 - Honing en mosterd
 - Geroosterde pijnboompitten en rozemarijn
 - Roze peper en gesnipperde bieslook
 - Grofgehakte cashewnoten, barbecuesaus en gehakte rode ui

Tip

Serveer je de warme Herve liever bij het aperitief ? Gebruik een smeedijzeren stoofpotje, zet het met deksel op het barbecuooster, maar leg er aluminiumfolie rond om te vermijden dat de kaas op de kolen loopt in geval van overkoken.



Ontdek
andere recepten

