



LE VACHERIN AU FOUR AU BBQ (Gebakken Vacherin van de BBQ)

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Borrelplank

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 50 minuten

Ingrediënten:

- **1 Vacherin Mont D'Or**
- **250 gram kastanjechampignons**
- **250 gram bospeen**
- **olijfolie**
- **1 teen knoflook, gepeld en gekneusd**
- **versgemalen zwarte peper**
- **1 takjes rozemarijn**
- **scheutje droge witte wijn**
- **1 stokbrood, in diagonale plakken van 2 cm dik**
- **blokje rookhout (appel- of perenhout)**

Bereiding:

- Richt je BBQ in voor direct grillen op 200 °C en plaats een rooster.
- Rooster de plakken stokbrood rondom goudbruin en krokant. Zet apart voor later gebruik.
- Snijd het groen van de bospeen, maar laat een klein stukje van ongeveer 2 cm zitten.
- Halveer de wortelen.
- Leg de kastanjechampignons en de gehalveerde bospeen in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie.
- Breng op smaak met gemalen zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Hussel alles goed door elkaar.
- Verwijder eventuele stickers van het houten bakje van de kaas.
- Haal het dekseltje van de kaas en plaats dit aan de onderkant.
- Verpak het bakje rondom met aluminiumfolie, maar laat de bovenkant onbedekt.
- Snijd de korst aan de bovenkant kruislings licht in en druk de teen knoflook en het takje rozemarijn in de kaas.
- Bedruppel de kaas met een scheutje droge witte wijn en maal er wat versgemalen zwarte peper overheen.
- Bouw je BBQ nu om voor indirect grillen en leg het blokje rookhout op het vuur. De temperatuur zal door het rookhout iets dalen naar ongeveer 180 °C.
- Plaats de Vacherin en de schaal met wortel en champignons op indirecte wijze in de BBQ.
- Sluit de deksel en laat alles 30 minuten garen.
- De kaas is klaar als de korst goudgeel is gegratineerd, met enkele donkere toetsen door de rook.
- Serveer de Vacherin met het geroosterde stokbrood en de groenten.

Bon appétit!

06-12-2025