

Ingrediënten voor 4 personen

1 kleine jong of jong beleggen
Edammer kaasje ca. 2 kilo. ca. 3
dl rode port (ruby)

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Frans

Smaak: Hartig

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Edammer kaas met rode korst (na het nagerecht)

Uitstekend bij een diner met vooraf Wild!! De Edammerkaasbolletjes smaken het beste wanneer ze tenminste 24 uur in de port hebben gelegen. Kies er ruby port voor want juist daarmee wordt het smakelijk resultaat behaald.

Bereidingswijze

Snijd aan de bovenzijde van het kaasje een dikke plak af (ca. 1 ? cm)
Snijd aan de onderzijde een dunne plak van de korst af waardoor de kaas na het vullen rechtop kan blijven staan. Steek met behulp van een aardappelboordje zoveel mogelijk bolletjes uit de kaas. Hol de kaas hierna verder uit. Leg de kaasbolletjes in een kom en schenk er zo veel port bij de ze royaal onder liggen. Dek de kom af met plastic en plaats hem op een koele plek (bijvoorbeeld in de groentelade van de koelkast). Laat de kom er tenminste 24 uur in staan. Schep de bolletjes vlak voor het opdienen in het uitgeholde kaasje Leg het kapje er schuin op. Verdeel de bolletjes aan tafel over de bordjes.