

# Crottin Savignol

*Frankrijk - Midden Frankrijk*

*fris droog en kruidig*



Het kaasje moet er uit zien als een keutel Fr.= Crotte, d.w.z grijs en hard. De smaak van dit kaasje (60-80 gram) is fris, droog en fruitig. Fantastisch bij een glas Sancerre. Wanneer men ervoor kiest om het te grillen of te bakken, is het raadzaam de middelharde vorm ervoor te nemen. Er gaan twee verhalen de ronde over de naam, de ene vertelt dat het gemaakt werd naar het model van een gloeilamp welke crot heette, de andere is bovengenoemde.

