



Kaasfondue op z'n Engels

4 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 dikke plak bakbacon
-  1 teen knoflook
-  400 ml Murphys Irish Red bier
-  ½ el citroensap
-  1 el grove mosterd
-  600 g geraspte cheddarkaas
-  2 el maïzena
-  3 el verse slagroom

MATERIAAL: keukenpapier, fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de bacon in piepkleine blokjes.
2. Bak de bacon vervolgens in een droge koekenpan uit en laat op keukenpapier uitlekken.
3. Halveer de knoflook en wrijf de fonduepan aan de binnenzijde in.
4. Verwarm in de fonduepan het bier, citroensap en de mosterd op laag vuur tegen de kook aan.
5. Roer de geraspte kaas beetje bij beetje met een houten lepel door het warme bier tot alle kaas gesmolten is.
6. Roer in een kopje de maïzena met de slagroom tot een glad papje.
7. Bind de kaasfondue al roerend met het maïzenapapje.
8. Roer de bacon door de kaasfondue.

TIP: Lekker met toast van wit casinobrood.

Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: ah.nl

