



Kaasfondue op z'n Hollands met 3 kazen en bacon

4 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  300 g Hollandse gatenkaas
-  100 g Goudse belegen kaas 48+
-  300 g belegen Hollandse geitenkaas
-  100 g bacon
-  1 teen knoflook
-  350 ml droge witte wijn
-  1 tl citroensap
-  1 el maïzena
-  2 el kraanwater
-  1 mespunt nootmuskaatpoeder
-  1 Frans afbakstokbrood



MATERIAAL: keukenpapier, fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Zorg dat alle kaas op kamertemperatuur is.
2. Rasp de gatenkaas, Goudse kaas en geitenkaas.
3. Snijd de bacon in dunne reepjes en bak in een koekenpan zonder olie of boter in 6 minuten knapperig.
4. Laat uitlekken op keukenpapier.
5. Pers de knoflook en doe met de wijn en het citroensap in de kaasfonduepan of schaal en breng aan de kook.
6. Voeg op laag vuur al roerend geleidelijk de kaassoorten toe.
7. Laat langzaam smelten.
8. Meng de maïzena in een kommetje met het water en roer tot een gladde massa.
9. Voeg toe aan de kaasfondue en meng goed.
10. Zet het vuur uit.
11. Voeg de bacon toe en breng op smaak met de nootmuskaat en peper.
12. Bak ondertussen het stokbrood af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
13. Serveer bij de fondue.

TIP: Lekker met een groene salade met komkommer.

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