



## Kaasfondue op z'n Aziatisch

**4 PERSONEN**

 minuten

### DIT HEB JE NODIG

-  1 zakje Emmi kaasfondue Original
-  stukje verse gember (3-5 cm)
-  sap van een citroen
-  witte peper

**MATERIAAL:** fonduepan / caquelon, rechaud

### ZO MAAK JE HET

1. Bereid de inhoud van het pak Emmi kaasfondue Original volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Breng eventueel op smaak met wat peper.
3. Rasp een stukje verse gember (stukje van 3-5 cm) en pers het sap van 1 citroen uit.
4. Voeg beide ingrediënten al roerende toe aan de kaasfondue.

**TIP:** Serveer er kroepoek, verse ananas en plakjes peer bij.

**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](http://ah.nl)

