



Kaasfondue op z'n Frans

4 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  300 g gruyère (kaas)
-  300 g emmentaler (kaas)
-  1 el maïzena
-  300 ml droge witte wijn
-  1 teen knoflook
-  1 el citroensap
-  1 stokbrood
-  250 g cherrytomaatjes
-  1 oranje paprika

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de kaas (zie tip).
2. Los de maïzena op in 2 el wijn.
3. Wrijf de (fondue)pan stevig in met het snijvlak van de knoflook.
4. Breng in de pan de rest van de wijn aan de kook.
5. Draai het vuur laag.
6. Voeg de kaas in kleine porties toe en laat al roerende in de warme wijn smelten.
7. Roer het maïzenapapje nogmaals door en meng met het citroensap door de fondue, voor een mooie binding.
8. Verwarm de fondue nog 2 minuten tot een gladde, gebonden fondue.
9. Voeg peper naar smaak toe.
10. Zet de fonduepan bij voorkeur op een rechaud op tafel.
11. Geef er het stokbrood, de tomaatjes en de paprika bij om te dippen.

TIP: Vervang voor een pittigere fondue 200 g gruyère en/of emmentaler door roquefort. Verkruimel de roquefort grof.

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: [jumbo.com](https://www.jumbo.com)

