



Kaasfondue op z'n Hollands met cider en walnoten

4 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  400 g Hollandse gatenkaas
-  500 ml cider
-  150 g verse roomkaas naturel
-  150 g geraspte belegen kaas
-  1 el maïzena
-  50 g walnoten
-  2 el walnotenolie
-  1 zakje verse bieslook

om te dippen

-  gekookte aardappelpartjes
-  stukjes (noten)ciabatta of rozijnenbrood
-  stukjes bleekselderij
-  blokjes of rolletjes ham (niet-vegetarisch)



MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Korst van kaas snijden en kaas (in keukenmachine) raspen.
2. In fonduepan 400 ml droge witte wijn aan de kook brengen.
3. Roomkaas in warme wijn laten oplossen.
4. Vuur laag draaien en overige twee kaassoorten in gedeelten met houten lepel door kaasmengsel roeren, tot alle kaas gesmolten is.
5. De maïzena oplossen in rest van wijn, maizenapapje door kaasmengsel roeren en fondue nog 2-3 minuten zachtjes laten doorkoken tot hij goed gebonden is.
6. Pan van vuur nemen en walnoten, olie en bieslook door fondue roeren.
7. Op smaak brengen met zout en peper.
8. Kaasfonduepan op rechaud op tafel zetten.

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