



Kaasfondue op z'n Hollands

4 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 teentje knoflook (gehalveerd)
-  400 ml droge witte wijn
-  800 g belegen boerenkaas
-  1 el maïzena
-  2 el kirsch
-  stok- en/of bruin- of notenbrood

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Wrijf de fonduepan in met het gehalveerde teentje knoflook.
2. Verwarm de witte wijn tegen de kook aan.
3. Snijd het stokbrood en zet dit alvast met het fonduerechaud op tafel.
4. Voeg al roerende beetje bij beetje de geraspte kaas bij de warme wijn zodat de kaas goed smelt.
5. Voeg versgemalen peper naar smaak toe.
6. Meng de maïzena met de kirsch en schenk dit bij de gesmolten kaas.
7. Roer goed door en giet de fondue als deze goed gebonden is in de voorverwarmde fonduepan.

TIP: Maak de fondue iets pittiger door er 1 theelepel mosterd, gemalen nootmuskaat, paprikapoeder of cayennepeper aan toe te voegen. Het is ook lekker om gehakte tuinkruiden door de fondue te mengen.

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: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

