



Kaasfondue op z'n Zwitsers

4 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  0.5 teentje knoflook
-  400 ml droge witte wijn
-  400 g gruyère (geraspt)
-  400 g emmentaler kaas (geraspt)
-  2 el maïzena
-  3 el kirsch
-  nootmuskaat
-  1 el citroensap
-  stokbrood

MATERIAAL: fonduepan / caquelon

ZO MAAK JE HET

1. Wrijf de binnenkant van een fonduepan in met de knoflook.
2. Verwarm de wijn tegen de kook aan.
3. Roer de geraspte gruyère en emmentaler in gedeelten door de warme wijn tot alle kaas gesmolten is.
4. Meng de maïzena met 3 eetlepels kirsch of water.
5. Voeg dit toe aan de fondue en bind al roerend.
6. Breng op smaak met peper, nootmuskaat en citroensap.
7. Serveer de kaasfondue met stokbrood.

TIP: Wijn is een goede basis voor elke kaasfondue. Maar er is veel meer mogelijk, zoals bouillon, bier, volle melk, appelsap of (witte) druivensap. Iedere vloeistof geeft zijn eigen karakter aan je gerecht. Blijf goed roeren terwijl de kaas smelt, om te voorkomen dat deze een klont gaat vormen.

Zorg dat de fondue warm blijft en gebruik een rechaud/theelichtje.

Natuurlijk gebruik je brood om te dippen, maar er is veel meer mogelijk. Leef je uit met stukjes groente als wortel, komkommer, bloemkool en tomaat. Denk ook eens aan (geblancheerde) paddenstoelen, een aanrader! En sluit af met partjes peer of druiven.

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)

