



Kaasfondue light

4 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 teen knoflook
-  400 g smeerkaas light 20+ (2 kuipjes à 200 g)
-  250 g geraspte kaas mild 30+
-  1 el citroensap

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Halveer de teen knoflook en wrijf de binnenkant van de kaasfonduepan in met het snijvlak van de knoflook.
2. Doe de smeerkaas en geraspte kaas in de kaasfonduepan en verwarm op laag vuur.
3. Blijf roeren tot de geraspte kaas gesmolten is.
4. Voeg al roerend het citroensap toe en verwarm nog 2-3 minuten tot een gladde kaasfondue.
5. Breng op smaak met peper.

TIP: Lekker met rauwe groente om mee te dippen, zoals radijsjes, bloemkoolroosjes, worteltjes en paprika.

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)

