



Kaasfondue met blond bier

4 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  325 ml blond bier
-  2 takjes krulpeterselie
-  1 zak kaasfondue zwitsers
-  1 tl maïzena

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Verhit het bier in een pan, breng aan de kook en zet het vuur lager.
2. Hak intussen de krulpeterselie grof.
3. Voeg in delen de kaasfonduemix toe en roer door.
4. Meng de maïzena met 20 ml water.
5. Dat voorkomt dat het gaat klonteren wanneer je het toevoegt aan de kaasfondue.
6. Voeg het maïzenamengsel toe aan de kaasfondue en roer door.
7. Garneer de kaasfondue met de gehakte krulpeterselie.

TIP: Lekker met cherrytomaten, ravioli, stokbrood, selderij, soepstengels en minipaprika. Niet vegetarisch met fuet worst.

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)

