



Kaasfondue met bouillon

4 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  300 ml groentebouillon
-  300 g geraspte kaas belegen 30+
-  2 teen knoflook
-  1 el maïzena

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Breng de bouillon aan de kook en verlaag vervolgens de temperatuur van de hittebron.
2. Roer de kaas en de knoflook door de bouillon.
3. Doe de maïzena in een kopje en giet er een beetje water bij.
4. Roer de maïzena tot een papje en giet het bij het kaasmengsel.
5. Roer alles goed door totdat het kaasmengsel wat dikker wordt.
6. Zet de fonduepan op de bijpassende brander.

TIP: Doop stukjes groenten, aardappel en stokbrood in de fondue.

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)

