



Kaasfondue met cider

4 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 sjalot
-  8 g verse tijm
-  200 g cheddar
-  200 g gruyère
-  75 g Danablu blauwaderkaas 50+
-  2 el traditionele olijfolie
-  2 el cider
-  1 el crème fraîche

MATERIAAL: vuurvaste kom, fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Snipper de sjalot heel fijn.
2. Risp de blaadjes van de tijm.
3. Rasp de Cheddar en de Gruyère.
4. Verbakkel de blauwaderkaas.
5. Verhit een pan met de helft van de olijfolie.
6. Zet terwijl die pan opwarmt een andere pan op het vuur met een paar cm water en zet er een vuurvaste kom op.
7. Doe de sjalotjes in de pan met de rest van de olie en de tijmblaadjes.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Bak 5 minuten op niet te hoog vuur en schep het daarna in de vuurvaste kom met de cider en alle kaas.
10. Laat de kaas op laag vuur in de kom smelten.
11. Roer af en toe.
12. Voeg de crème fraîche toe wanneer de kaas begint te smelten.
13. Roer het erdoor en voeg een flinke scheut heet water toe om het een beetje los te maken.
14. Proef, breng op smaak met peper en zout, en zet de ingrediënten om te dippen klaar.
15. Serveer wanneer het kaasmengsel gesmolten is.

TIP: Lekker met cherry/kerstomaatjes, worteltjes, snoeppaprika, snoepkomkommer.

BRON: ah.nl

