



Kaasfondue met geitenkaas en walnoten

4 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 honingbrood of ander zoet brood
-  100 g gepelde walnoten
-  1 teentje knoflook
-  400 ml witte wijn
-  400 g harde geitenkaas
-  100 g zachte geitenkaas
-  2 el maïzena
-  15 g verse koriander

MATERIAAL: koekenpan, fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Snijd het honingbrood in plakken, rooster ze en snijd ze in repen.
2. Rooster in een droge koekenpan de walnoten en laat ze afkoelen.
3. Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met het doorgesneden teentje knoflook en breng de wijn erin aan de kook.
4. Rasp de harde kaas en verbreek de zachte geitenkaas.
5. Roer de kaas in porties door de wijn (de volgende portie kaas pas toevoegen als de vorige geheel is gesmolten).
6. Breng op smaak met knoflook, zout en peper.
7. Los de maïzena op in 2-3 el water en roer dit door de kaasfondue.
8. Laat 2-3 minuten zachtjes koken en verdun eventueel met een extra scheut witte wijn.
9. Zet de kaasfondue op een warmhoudplaatje op tafel en bestrooi met de koriander.
10. Prik de walnoten aan een vork en doop ze met het honingbrood in de kaasfondue.

BRON: ah.nl

