



Kaasfondue met jenever

4 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 tenen knoflook
-  2 el olijfolie
-  150 ml jonge jenever
-  150 ml droge witte wijn
-  600 g zwitserse kaas voor fondue (2 zakken)
-  3 takjes tijm (bakje à 15 g)

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Hak de knoflook fijn.
2. Verhit in een pan met dikke bodem of een vuurvaste (kaasfondue)schaal de olie.
3. Fruit de knoflook 1 minuten
4. Voeg de jenever en wijn toe en breng aan de kook.
5. Voeg de kaas toe.
6. Breng al roerend weer aan de kook en laat de kaas smelten.
7. Kook de fondue 1-2 minuten tot de gewenste dikte.
8. Neem de kaasfondue van het vuur en breng op smaak met de blaadjes van de takjes tijm en peper.
9. Zet de pan met kaasfondue op een rechaud.

TIP: Serveer met gekookte krieltjes, reepjes paprika of bleekselderij, bloemkool, reepjes focaccia en stokjes grissini (eventueel omwikkeld met parmaham)

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)

