



Kaasfondue met zachte geitenkaas

4 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  400 ml droge witte wijn
-  300 g zachte geitenkaas
-  2 zakjes gemalen jonge kaas
-  2 el sherry
-  2 el maïzena
-  ½ zakje verse bieslook
-  1 bruin stokbrood
-  2 bakjes cherry tomaten

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. In fonduepan witte wijn verwarmen.
2. Geitenkaas in stukjes snijden.
3. Geitenkaas en jonge kaas in warme wijn laten smelten (wijn niet laten koken).
4. Sherry met maïzena tot papje roeren en door gesmolten kaas roeren.
5. Goed roeren tot gladde kaasfondue ontstaat.
6. Fondue met peper op smaak brengen.
7. Bieslook fijn knippen en over fondue strooien.
8. Kaasfondue aan tafel warmhouden op rechaud.
9. Stokbrood in stukjes snijden.
10. Aan tafel broodstukjes en tomaatjes in kaasfondue dopen.

TIP 1: Lekker met gemengde salade en vinaigrette.

TIP 2: In plaats van een caquelon (kaasfonduepan) kunt u ook een steelpan met dikke bodem gebruiken.

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: ah.nl

