



Kaasfondue van geitenkaas met witte port

4 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 ml droge witte wijn
-  100 ml witte port
-  1 teentje knoflook
-  500 g harde geitenkaas
-  100 g zachte geitenkaas
-  2 el citroensap
-  2 el maïzena

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Breng de wijn en port aan de kook in een pan met dikke bodem.
2. Roer de knoflook en kaas in porties door de wijn.
3. Voeg de volgende portie kaas steeds pas toe als de vorige geheel is gesmolten.
4. Breng op smaak met versgemalen peper en wat citroensap.
5. Los de maïzena op in een paar eetlepels port of water en roer door de kaasfondue.
6. Laat 2-3 minuten zachtjes koken.
7. Zet de kaasfondue op een warmhoudplaatje op tafel.

TIP: Serveer met brood, stukjes appel en noten om te dopen.

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: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

