



Kaasfondue voor 1 persoon

1 PERSOON

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  100 g boerenkaas extra belegen 48+
-  ½ teen knoflook
-  75 ml droge witte wijn
-  ½ el maïzena
-  ¼ tl gedroogde nootmuskaat
-  1 luxe speltbol
-  150 g snoepgroente wortel & bleekselderij

MATERIAAL: kleine steelpan

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de boerenkaas grof.
2. Wrijf een kleine steelpan in met de snijkant van de knoflook.
3. Doe $\frac{2}{3}$ van de wijn in de pan en breng op middelhoog vuur tegen de kook.
4. Voeg de kaas toe en roer tot een samenhangend mengsel.
5. Meng de maïzena met de rest van de wijn.
6. Voeg toe aan de fondue en roer tot een dikke gebonden kaasfondue ontstaat.
7. Dit duurt ca. 3 minuten.
8. Voeg naar smaak de nootmuskaat en wat versgemalen peper toe.
9. Serveer de kaasfondue direct met de speltbol en snoepgroente.

BRON: ah.nl

