



Kaasfondue zonder wijn

4 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g jong belegen 48+ kaas
-  400 g extra belegen 48+ kaas
-  1 groentebouillonblokje
-  325 ml water
-  1 el citroensap
-  1 el maïzena
-  stokbrood

MATERIAAL: fonduepan / caquelon

ZO MAAK JE HET

1. Rasp 200 g jong belegen 48+ kaas en 400 g extra belegen 48+ kaas.
2. Zorg dat de kaas op kamertemperatuur is, dit maakt het smelten makkelijker.
3. Breng 1 groentebouillonblokje met 325 ml water en 1 el citroensap in de fonduepan aan de kook.
4. Voeg de kaas in delen toe en laat al roerend smelten.
5. Roer 1 el maïzena met 2 el water glad en meng door de fondue.
6. Breng op smaak met peper.

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

