

Hoe bereid jij je kaasfondue bij jou thuis?

Ingrediënten

- 1 teentje knoflook
- 300 gram Emmentaler
- 200 gram Zwitserse Gruyère
- 100 gram Appenzeller
- 4 dl droge witte wijn
- 1 el maïzena (optioneel)
- Versgemalen zwarte peper (optioneel)
- Mespunt nootmuskaat (optioneel)

*Voor twee personen kaasfondue'n? Halveer de ingrediënten
Wil je met acht personen kaasfondue'n? Verdubbel het aantal.*

Bereiding

De knoflook halveren en de caquelon (=kaasfonduepan) ermee inwrijven. De geraspte kaassoorten krijg jij van ons grof geraspt in één zak bij elkaar. Giet de wijn in de pan en breng aan de kook. Voeg de maïzena (of ander bindmiddel) toe en roer tot een glad goedje (let op het niet te dik word, eerst de binding afwachten). Het vuur zacht zetten en onder voortdurend roeren de kaas geleidelijk toevoegen. Het kaasmengsel niet laten koken! Als alle kaas gesmolten is kan je de kaasfondue op smaak brengen met peper en nootmuskaat.

Tip: als jij de binding als laatste wilt doen, doe dan beetje voor beetje het bindmiddel door de kaasmassa en blijf goed roeren tot het geheel romig en gebonden is.

www.boterkaasenolijven.nl

Bel naar 0252-810056 (Hillegom) 0252-785924 (NWH)

