



# Kaasfondue

Zin om te kaasfonduen dit najaar? Kaasliefhebbers opgelet, want op de volgende pagina's vind je alleen maar overheerlijke recepten voor de kaasfondue. Vooral in de winter gaat er niks boven de kaasfondue, maar eigenlijk kun je dit gewoon het hele jaar door doen. Een dampende pan vol met smeltende kaas, allerlei lekkernijen om mee te dippen... Moeten we nog meer zeggen? Hier vind je de lekkerste kaasfondue recepten voor een gezellige avond met vrienden of familie.

## Welke kaas bij kaasfondue?

Ga je kaasfonduen? Heerlijk! Maar welke kaas moet je gebruiken bij kaasfondue? De klassieke Zwitserse kaasfondue bevat gruyère en emmentaler kaas. Het fijne aan een kaasfondue is dat je eigenlijk iedere kaas kunt gebruiken. Net wat jij lekker vindt! De enige kaas die je minder goed kunt gebruiken is oude kaas, want deze smelt niet zo goed.

**TIP:** Gebruik meerdere kazen voor de kaasfondue, zo krijg je een rijkelijke én gevarieerde smaak! Rasp de kazen van tevoren, dan smelten ze beter in de pan. En dan kun je extra snel beginnen met smullen.

## Welke ingrediënten?

Wat is lekker om bij een kaasfondue te serveren? Welke ingrediënten heb je daarvoor nodig? Stokbrood is altijd goed. Maar denk ook aan groenten, zoals komkommer, paprika en wortel. Wil je eens wat anders? Geef de kaasfondue dan een thema! Ga bijvoorbeeld voor de Mexicaanse kaasfondue met babymais, avocado en nacho's. Of wat dacht je van de Provençaalse kaasfondue met lekker veel kruiden en tomaat, broccoli en wortel om mee te dippen? Eet smakelijk!

## We hebben bijna 40 recepten voor kaasfondue, welke maak jij?

- Kaasfondue dips
- Kaasfondue in een Italiaanse bol
- Kaasfondue in een pompoen
- Kaasfondue met basilicum, notenciabatta en groenten
- Kaasfondue met Blauwaderkaas
- Kaasfondue met bockbier
- Kaasfondue met donker bier en gepofte knoflook
- Kaasfondue met gamba's
- Kaasfondue met geitenkaas en walnoten
- Kaasfondue met geitenkaas voor 1 persoon
- Kaasfondue met geitenkaas, honing en tijm
- Kaasfondue met groenten en stokbrood
- Kaasfondue met groenten, krieltjes & brood
- Kaasfondue met lentegroenten
- Kaasfondue met mosterdkaas
- Kaasfondue met paddenstoelen
- Kaasfondue met pesto en zongedroogde tomaatjes
- Kaasfondue met rosé
- Kaasfondue met soldaatjes
- Kaasfondue met walnoten
- Kaasfondue met zachte geitenkaas
- Kaasfondue mini met pistache en abrikozen
- Kaasfondue op z'n Engels
- Kaasfondue op z'n Hollands
- Kaasfondue op z'n Hollands met drie soorten kaas & bacon
- Kaasfondue op z'n Hollands met rauwkost
- Kaasfondue op z'n Italiaans
- Kaasfondue op z'n Italiaans mild
- Kaasfondue op z'n Italiaans pittig
- Kaasfondue op z'n Leids
- Kaasfondue op z'n Provençaals
- Kaasfondue op z'n Zaans
- Kaasfondue op z'n Caraïbisch
- Kaasfondue op z'n Mexicaans
- Kaasfondue op z'n Zwitsers
- Kaasfondue simpel
- Kaasfondue vegan
- Kaasfondue voor 1 persoon
- Kaasfondue zonder alcohol
- Sinterkaas-fondue met hartige kruidnoten
- Kaasfondue met zachte geitenkaas