



Kaasfondue met donker bier en gepofte knoflook

🕒 25 + 45 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ bol knoflook
- 🍷 ½ el olijfolie
- 🍷 175 ml donker bier
- 🍷 150 g jonge kaas (geraspt)
- 🍷 150 g oude kaas (geraspt)
- 🍷 ½ el maïzena
- 🍷 200 g rauwkost (naar keuze)
- 🍷 25 g ongezouten gemengde noten
- 🍷 ½ stokbrood (in stukjes)

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

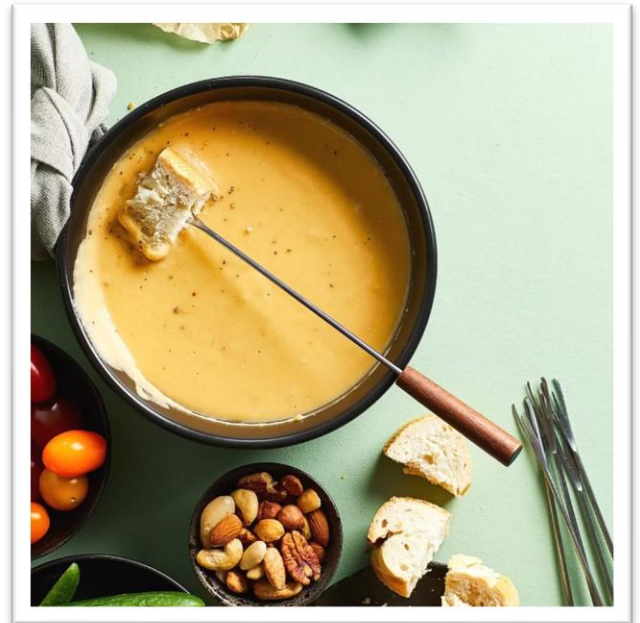
1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd het bovenste kapje van de bol knoflook, zodat de teentjes een beetje vrijkomen.
3. Druppel wat olijfolie erover en wikkel de bol in aluminiumfolie.
4. Pof de knoflook zo in de oven in circa 45 minuten zacht en zoet.

Bereiden

5. Schenk het bier in de fonduepan en breng aan de kook.
6. Zet vervolgens op een lagere stand en voeg al roerend in kleine porties de kaas toe.
7. Knijp de helft van de gepofte teentjes knoflook uit de schil en voeg toe aan de kaasfondue.
8. Roer de maïzena glad met 2 eetlepels water.
9. Roer de aangelengde maïzena door de kaasfondue en laat het geheel al roerend nog 3 minuten zachtjes pruttelen.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Serveer met de rauwkost, noten en stokbrood.

TIP 1: Kies bij deze kaasfondue voor rauwkost als radijsjes, tomaatjes, komkommer en bleekselderij.

TIP 2: 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: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)