



Kaasfondue met Fourme d'Ambert

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ el maïzena
- 🍷 150 ml droge witte wijn
- 🍷 ½ el citroensap
- 🍷 200 g Hollandse geitenkaas, geraspt
- 🍷 150 g Fourme d'Ambert
- 🍷 ½ bakje bieslook

om te dippen

- 🍷 bruin stokbrood of in puntjes gesneden pitabroodjes
- 🍷 kleine roosjes rauwe broccoli
- 🍷 gehalveerde artisjokhart (blik)
- 🍷 partjes appel of peer (met citroensap besprenkeld)
- 🍷 pitloze druiven.

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Roer de maïzena met 3 el wijn tot een glad mengsel.
2. Schenk in de caquelon of de pan en voeg de rest van de wijn toe.
3. Breng aan de kook.
4. Voeg het citroensap toe.
5. Roer eerst de geitenkaas er in porties door en daarna de blauwaderkaas.
6. Roer tot een gladde, dikke fondue.
7. Breng op smaak met peper.
8. Bestrooi met de bieslook.
9. Dippen maar!

TIP 1: 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.

DRANKADVIES: Perfect met een droge witte wijn of een licht biertje.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

