



Kaasfondue met geitenkaas en walnoten

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 ½ honingbrood
- 🍞 50 g gepelde walnoten
- 🍞 ½ teentje knoflook
- 🍞 200 ml witte wijn
- 🍞 200 g harde geitenkaas
- 🍞 50 g zachte geitenkaas
- 🍞 1 el maïzena
- 🍞 8 g verse koriander

MATERIAAL: fonduepan, -vorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het honingbrood in plakken, rooster ze en snijd ze in repen.
2. Rooster in een droge koekenpan de walnoten en laat ze afkoelen.
3. Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met het doorgesneden teentje knoflook en breng de wijn erin aan de kook.
4. Rasp de harde kaas en verbrokkel de zachte geitenkaas.
5. Roer de kaas in porties door de wijn (de volgende portie kaas pas toevoegen als de vorige geheel is gesmolten).
6. Breng op smaak met knoflook, zout en peper.
7. Los de maïzena op in 2-3 el water en roer dit door de kaasfondue.
8. Laat 2-3 minuten zachtjes koken en verdun eventueel met een extra scheutje witte wijn.
9. Zet de kaasfondue op een warmhoudplaatje op tafel en bestrooi met de koriander.
10. Prik de walnoten aan een vork en doop ze met het honingbrood in de kaasfondue.

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)

