



Kaasfondue met geitenkaas, honing en tijm

🕒 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 200 g Hollandse geitenkaas
 - 🍷 50 g zachte geitenkaas
 - 🍷 150 ml droge witte wijn
 - 🍷 ½ el honing
 - 🍷 ¼ tl tijm
 - 🍷 50 ml slagroom
 - 🍷 1 el maïzena
 - 🍷 witte peper
- om te dippen**
- 🍷 bruin stokbrood of in puntjes gesneden pitabroodjes
 - 🍷 kleine roosjes rauwe broccoli
 - 🍷 gehalveerde artisjokharten (blik)
 - 🍷 partjes appel of peer, met citroensap besprenkeld
 - 🍷 pitloze druiven.



MATERIAAL: fonduepan, -vorken, rechaud, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Korst van Hollandse geitenkaas snijden en kaas (in keukenmachine) raspen.
2. Zachte geitenkaas verbrijzelen.
3. In fonduepan wijn met honing en tijm aan de kook brengen.
4. Vuur laag draaien en beide kaassoorten in gedeelten met houten lepel door warme wijn roeren, tot alle kaas gesmolten is.
5. Slagroom erdoor roeren.
6. Maïzena oplossen in 1 el water of wijn, maïzenapapje door kaasmengsel roeren en nog 2-3 minuten zachtjes laten doorkoken tot fondue goed gebonden is.
7. Op smaak brengen met zout en peper.
8. Kaasfonduepan op rechaud op tafel zetten.
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