



V Kaasfondue op z'n Hollands – kerst editie

🕒 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ teentje knoflook (gehalveerd)
- 🍷 200 ml droge witte wijn
- 🍷 400 g belegen boerenkaas
- 🍷 ½ el maïzena
- 🍷 1 el kirsch
- 🍷 stokbrood, bruinbrood en/of notenbrood

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Wrijf de fonduepan in met het gehalveerde teentje knoflook.
2. Verwarm de witte wijn tegen de kook aan.
3. Snijd het stokbrood en zet dit alvast met het fondue-rechaud op tafel.
4. Voeg al roerende beetje bij beetje de geraspte kaas bij de warme wijn zodat de kaas goed smelt.
5. Voeg versgemalen peper naar smaak toe.
6. Meng de maïzena met de kirsch en schenk dit bij de gesmolten kaas.
7. Roer goed door en giet de fondue als deze goed gebonden is in de voorverwarmde fonduepan.



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.

TIP 2: Maak de fondue iets pittiger door er 1 theelepel mosterd, gemalen nootmuskaat, paprikapoeder of cayennepeper aan toe te voegen. Het is ook lekker om 1 eetlepel tapenade, pesto of gehakte tuinkruiden door de fondue te mengen. Houd rekening met circa 150 tot 200 gram brood per persoon.

TIP 3: Naast brood kun je ook andere ingrediënten in de fondue dopen, zoals cherry/kerstomaatjes, roosjes broccoli, olijven, krieltjes, wortel, champignons, stukjes peer of ananas.

TIP 4: Maak eens een tomatenfondue door de wijn te vervangen door 200 ml gezeefde tomaten, 2 el sinaasappelsap, 1 geperst teentje knoflook en enkele druppels tabasco.

WIJNADVIES: Plaats hier liefst een Sylvaner, Pinot Blanc of Auxerrois uit de Elzas op tafel. Of laat de keuze op een milde Italiaanse Pinot Grigio vallen. Ook een Müller-Thurgau of Riesling van Rijn en Moezel past perfect (9-11°C).

Bron: boodschappen.nl