



Kaasfondue op z'n Leids

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 300 g belegen Leidse kaas
- 🍷 150 ml droge witte wijn
- 🍷 ½ teentje knoflook
- 🍷 ½ el maïzena
- 🍷 1½ el jonge jenever
- 🍷 ¼ zakje verse bieslook
- 🍷 ½ bruin stokbrood

MATERIAAL: fonduepan, -vorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. In een fonduepan verwarm je de wijn op matig vuur tot net onder kookpunt.
2. Met een houten lepel de kaas in gedeelten door wijn roeren.
3. Blijven roeren tot alle kaas gesmolten is.
4. Knoflook erboven uitpersen.
5. Maïzena met 2 el water tot glad papje roeren.
6. Maïzenapapje door kaasmengsel roeren en geheel nog 2-3 minuten zachtjes laten pruttelen tot fondue glad en gebonden is.
7. Jenever en bieslook erdoor mengen.
8. Op smaak brengen met peper.
9. Kaasfonduepan op rechaud op tafel zetten en stokbrood erbij geven.

TIP 1: Gebruik een vers stokbrood of bak thuis een meergranen- of boulogne stokbrood af. Zet behalve brood ook schaaltes met beetgare groenten op tafel om in de fondue te dopen. Denk aan broccoliroosjes, plakken winterwortel, stukken bleekselderij, mini-maïskolfjes, groene-aspergetips.

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: ah.nl