



Kaasfondue op z'n Mexicaans

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ teentje knoflook (gehalveerd)
- 🍷 175 ml Mexicaans bier of pils
- 🍷 250 g cheddarkaas of belegen kaas (geraspt)
- 🍷 100 g roomkaas naturel
- 🍷 ½ el maïzena of aardappelzetmeel
- 🍷 ½ rode paprika (in blokjes, zonder zaadjes)
- 🍷 mespunt komijnpoeder (djinten)
- 🍷 1 el verse koriander (gehakt)

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Wrijf de fonduepan in met de knoflook.
2. Giet het bier in de pan en verhit tegen de kook aan.
3. Voeg op een iets lagere stand de cheddar en roomkaas al roerend in gedeelten toe en blijf roeren tot de kaas gesmolten is.
4. Bind de fondue met aangelengde maïzena.
5. Roer de paprika, komijn en koriander erdoor.

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: Serveer de fondue bijvoorbeeld met rolletjes van tortillawraps, kleine maïskolfjes (blik), tortillachips, partjes avocado en repen rode en gele paprika.

WIJNADVIES: Perfect met het gebruikte (Mexicaanse) bier.

Bron: boodschappen.nl

