



Kaasfondue op z'n Texels

Met kaas van kaasboerderij Wezenspyk

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 kaasfondue-pakket voor 2 personen, geraspt
- 🍷 75 g oude boeren Texelse kaas, geraspt
- 🍷 200 ml droge witte wijn
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 1 el maïzena

MATERIAAL: fonduepan, -vorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een van de knoflookteentjes door en wrijf de caquelon (dat is een aardewerken fondueschaal) of de fonduepan aan de binnenkant in met een teentje knoflook.
2. Hak de rest en het andere teentje fijn.
3. Verhit de wijn met de knoflook in de caquelon of fonduepan.
4. Laat de wijn niet koken.
5. Doe de kaas er in gedeelten bij en laat smelten in de wijn.
6. Zet het vuur laag.
7. Roer de maïzena los met een scheutje water.
8. Voeg dit mengsel toe aan de gesmolten kaas.
9. Dit maakt dat de kaas iets gaat indikken.
10. Serveer de Texelse kaasfondue direct.
11. Eet de kaasfondue met stukjes brood, gekookte aardappel, fruit en rauwkost.
12. Zet de fonduepan op een brandertje, anders zal de kaas snel afkoelen en roer het af en toe even goed door, anders kan het vet uit de kaas bovenop gaan drijven.

WIJNADVIES: Gebruik je favoriete wijn voor de kaasfondue en schenk die wijn vervolgens ook in je glas. Wel zo handig en lekker. Kenners kiezen vaak voor wijnen uit de Elzas, zoals een Riesling of Pinot Gris. Een andere optie is een Sauvignon Blanc uit het Italiaanse Friu.

TIP: Deze kaas is online te bestellen.

Bron: wezenspyk.nl

