



## Kaasfondue uit de Savoie

🕒 25 minuten

2 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 25 g boter
- 🍷 25 g bloem
- 🍷 250 ml witte wijn (uit de Savoie)
- 🍷 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 🍷 200 g emmenthaler (de Savoie), geraspt
- 🍷 50 g beaufort\*, geraspt
- 🍷 mespuntje nootmuskaat
- 🍷 **om te dippen**
- 🍷 stokbrood
- 🍷 cornichons (Franse augurkjes)
- 🍷 zilveruitjes

**MATERIAAL:** fonduepan, -vorken, rechaud

### ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter in een steelpan met dikke bodem.
2. Voeg de bloem toe en bak deze in de boter tot het mengsel (de roux) korrelig wordt en aan de bodem van de pan begint te plakken.
3. Schenk er al kloppend met een garde langzaam in delen de witte wijn bij.
4. Voeg meer wijn toe als de dikke gebonden saus die ontstaat weer glad is.
5. Breng de witte wijnsaus tegen de kook aan, voeg de knoflook toe en smelt er beetje bij beetje de kaas door.
6. Laat de fondue ± 10 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur.
7. Pureer de fondue evt. glad met een staafmixer en breng op smaak met de nootmuskaat en een beetje versgemalen peper.
8. Serveer de fondue met stokbrood, cornichons en zilveruitjes.

\* Als je geen beaufort kunt krijgen, vervang hem dan evt. door Comté of een pittige Goudse kaas.

**TIP: 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.

**WIJNADVIES:** Drink er een glas witte wijn uit de Savoie bij.

**Bron:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

