



## Kaasfondue zonder alcohol

🕒 20 minuten

2 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 125 g Zwitserse Emmentaler AOP 45+
- 🍷 150 g Zwitserse Gruyère
- 🍷 125 g Comté AOP
- 🍷 ½ teen knoflook
- 🍷 1 el maïzena
- 🍷 115 ml appelsap
- 🍷 110 ml volle melk
- 🍷 ¼ tl geraspte nootmuskaat

**MATERIAAL:** fonduepan, fonduevorken, rechaud

### ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de emmentaler, gruyère en comté.
2. Snijd een stukje van de knoflookteen af en wrijf met de snijkant de bodem en zijkanten van de fonduepan in.
3. Roer de maïzena met 4 el appelsap in een kom tot een glad papje.
4. Doe de rest van het appelsap en de melk in de fonduepan en breng aan de kook.
5. Voeg de kaas in delen toe en roer tussendoor goed, voeg pas kaas toe als de rest is gesmolten.
6. Roer het maïzenapapje erdoor en breng al roerend aan de kook.
7. Laat 2 minuten zachtjes koken.
8. Roer de nootmuskaat erdoor en breng op smaak met versgemalen zwarte peper.
9. Eet de kaasfondue met stokbrood en stevige groenten zoals komkommer, cherrytomaten, wortel en bleekselderij.

**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:** Houd de kaasfondue tijdens het eten warm en vloeibaar door de pan op een brandertje te zetten op tafel.

**DRANKADVIES:** Perfect met appelsap

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

