

# KAASFONDUE

## INGREDIËNTEN

---

- 1 kg kaas (wij maken een mengeling op maat)\*
- 1 teentje look
- 3dl droge witte wijn\*
- Geraspte muskaatnoot
- 2 theelepels maïzena
- Peper uit de molen

*\* Te verkrijgen bij Kaas&Co*

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Halveer het teentje knoflook, wrijf hiermee de kookpot in en schenk daarna de wijn erin.
2. Voeg de helft van de hoeveelheid gemalen kaas toe en verwarm al roerend langzaam het geheel.
3. Voeg daarna de andere helft toe als de kaas gesmolten is en laat het geheel al roerend zachtjes koken.
4. Indien de kaas te weinig gebonden is, lengt u de maïzena met wat wijn of kirsch aan. Hiermee bindt u nu de kaasfondue. Blijf roeren tot het mengsel romig en glad is. Voeg de kruiden toe.
5. Zet de kookpot op de réchaud en plaats de zachtjes kokende fondue op tafel.

Heerlijk met een frisse sla\*, bijpassende charcuterie\* en krielaardappeltjes\*, alles te verkrijgen bij Kaas & Co.

