



Algemene Kaasfondue

Deze fondue is een “algemene basic kaasfondue”. Je kunt die

Met de kaas maken die je nog in de koelkast hebt liggen. Daarna kun je verschillende kruiden

en/of specerijen toevoegen. Naar de smaak die je lekker vindt.

Nodig voor 4 personen

- 1 halve teen knoflook
- Afgestreken eetlepel maïzena (bindmiddel)
- 400 ml droge witte wijn
- 1 eetlepel citroensap
- 400 gram van een soort kaas (48+), fijngeraspt
- 400 gram oudere kaas, fijn geraspt
- Kruiden of specerijen naar smaak, ca 1 afgestreken eetlepel in totaal
- Vuurvaste schaal of een caquelon

Bereiden :

1. Wrijf met de knoflook de binnenkant van de caquelon in.
2. Roer de koude wijn door de 3 eetlepels koude maïzena, en schenk dit in de caquelon.
3. Schenk de rest van de wijn ook in de pan. En breng het aan de kook. Doe nu ook de eetlepel citroensap erdoor.
4. Roer de kaas in porties door de wijn, tot je een dikke gladde kaasfondue saus hebt
5. Voeg nu de kruiden of specerijen toe. Kummel of komijn is lekker. Maar een klein beetje gerookte paprika poeder ook. Of een Libanese dukka'h

Een gezellige en lekkere kaasfondue gewenst.

Met een hartelijke groet van Tienieke