



## Belgische Kaasfondue

Onze zuiderburen kunnen ook lekkere kaasfondue maken ! Hier een voorbeeld van een

kaasfondue met, hoe kan het ook anders, Belgisch bier ! Ik heb gelezen dat dit misschien ook met een paar dikke stukken Vlaamsche frieten kan. Lijkt mij, persoonlijk, niet zo bijzonder lekker. Maar proberen kan altijd.

### Nodig voor 4 personen

- 600 gram belegen kaas
- ½ liter Belgisch bier
- 4 stokbroden (en een paar dikke Vlaamsche frietjes erbij)
- 1 eetlepel aardappelmeel (instant puree)
- 2 eetlepels melk
- 1 teentje knoflook
- Peper en zout

### Bereiden :

1. Rasp de kaas fijn en wrijf de caquelon in met de knoflook
2. Doe éérst de kaas erin, en een beetje peper en zout.
3. Doe er dan het bier bij.
4. Smelt alles samen langzaam, roeren met een houten lepel, tot een gladde massa
5. Snij de stokbroden in stukken
6. Als de kaas gesmolten is, leng dan de aardappelmeel áán met melk.
7. Voeg dit bij de kaasfondue om de fondue beter te binden.
8. Zet de schaal met kaasfondue op een rechaud en serveer met het brood
9. Veel gezelligheid en eetplezier gewenst !

Met een hartelijke groet van Tienieke