



Blauwaderkaas Fondue

Hier vindt u een zeer aparte fondue. Als je een fondue zou gaan maken met alléén blauwaderkaas, dan is dat véél te zout. En niet lekker. Fourmé

D'Ambert is een blauwader kaas met een zachte smaak. Een kaas zoals Roquefort is veel te zout, en derhalve niet geschikt voor een blauwaderkaas fondue.

Dus is deze fondue ook gemengd met neutrale geitenkaas. Erg bijzonder en lekker ! Ik vond het de moeite waard. Fourmé D'Ambert is een soort blauwaderkaas en is overal wel verkrijgbaar.

Nodig voor 4 personen

- 300 ml droge witte wijn
- 1 eetlepel maïzena (bindmiddel)
- 1 eetlepel citroensap
- 400 gram lichtbelegen Hollandse geitenkaas
- 300 gram Fourmé D'Ambert (zachte blauwaderkaas)
- Desgewenst : ca 20 gram gesnipperde bieslook erdoor doen
- 3 maal een stokbrood

Bereiden :

1. Roer de maïzena met 3 eetlepels koude witte wijn tot een glas mengsel
2. Schenk nu in de caquelon de rest van de wijn, verwarm het flink. Maar laat de wijn niet koken.
3. Voeg het citroensap erbij
4. Doe nu kleine stukjes geitenkaas bij het mengsel.
5. En daarna pas de Fourmé D'Ambert blauwaderskaas.
6. Roer alles, met een houten lepel, tot een dikke fondue
7. Breng op smaak met wat peper.
8. Eventueel kan de bieslook erover.
9. Snij de stokbrood in stukken en serveer erbij.

Een gezellige kaasfondue gewenst van Tienieke