



Originele Zwitserse Kaasfondue

Een heerlijke en origineel Zwitserse kaasfondue mét kirsch ! Van alle kaasfondue's is de Zwitserse één van mijn favorieten. En Zwitserland is ook een mooi

land, we komen er graag af-en-toe eens. Stilte, rust en frisse berglucht. Geweldig !

Nodig voor 4 personen

- 1/2^e teen knoflook, doorgesneden
- 1 afgestreken eetlepel maïzena (bindmiddel)
- 400 ml droge witte wijn
- 1 eetlepel citroensap
- 500 gram Gruyere kaas, geraspt
- 300 gram Emmentaler, geraspt
- 2 eetlepels Kirsch (kun je in kleine flesjes krijgen)
- 1 snufje nootmuskaat

Bereiden :

1. Laat de kaas op kamertemperatuur komen. Rasp de kazen wanneer dit nog niet gedaan is. Wrijf de pan in met een geplet knoflookteentje. Voeg witte wijn toe en breng deze op matig vuur aan de kook.
2. Laat de wijn niet koken. Voeg het sap van de citroen toe. Voeg nu in kleine delen de geraspte kaas toe. Blijf roeren en zorg dat het niet gaat koken. Los de maïzena op in een beetje water en voeg dit toe. Voeg nu naar smaak de Kirsch toe.
3. Maak de kaasfondue nu af met peper, zout en nootmuskaat. Voeg eventueel een lepeltje mosterd toe.

Tips : Serveer met stukjes stokbrood of ciabatta. Stukjes groenten zoals, geblancheerde bloemkool en/of broccoli. Hele gebakken champignons. Paprika of bleekselderij. Een gezellige kaasfondue gewenst ! Met een hartelijke groet van Tieneke