



## Pruisische Kaasfondue

Dit is een kaasfondue die je niet alléén met brood hoeft te eten. De 'Fougerond' zul je in een kaasspecialzaak moeten halen.

Alhoewel ze bij onze Appie deze kaas (soms) ook verkopen.

### Nodig voor 4 personen :

- 250 gram belegen kaas (45+)
- 250 gram Fougerond kaas
- 4 deciliter bier
- Snuf nootmuskaat
- 1 ½ eetlepel aardappelmeel (instant puree)
- 1 teen knoflook
- Peper en Zout

### Bereiden :

1. Rasp de kaas met een fijne rasp.
2. Wrijf de caquelon in met het teentje knoflook
3. Breng het bier aan de kook in een gewone pan, en doe het dan in de warme caquelon
4. Temper de hitte en roer de kaassoorten door het bier
5. Blijf roeren tot er een gladde kaassaus ontstaat
6. Leng dan de aardappelmeel apart áán en 1 eetlepel water
7. Roer dit door de kaassaus
8. Breng het geheel op smaak met zout, peper en de nootmuskaat
9. Zet nu de kaasfondue op een rechaud

Tip : Je kunt dippen met stokbrood. Maar stengeltjes of stukjes bleekselderij, roosjes broccoli, kerstomaatjes of garnalen.

Tip 2 : Het is ook lekker om verse kruiden er extra door te roeren. Kies bijvoorbeeld dille, kervel, peterselie, bieslook of een mengsel ervan

Eet smakelijk en veel gezelligheid gewenst van Tienieke