



Wallonische Kaasfondue

Een kaasfondue met donker bier en een gepofte knoflookbol. Een Belgisch recept met zuidelijke Franse invloeden.

Nodig voor 4 personen

- 1 bol knoflook
- 1 eetlepel olijfolie
- 350 ml donker Belgisch bier
- 300 gram jonge kaas, geraspt
- 300 gram oude kaas, geraspt
- 1 afgestreken eetlepel maïzena (bindmiddel)
- 400 gram rauwkost naar keuze (radijsjes, tomaatjes, komkommer, bleekselderij stukjes)
- 50 gram ongezouten notenmengsel
- 1 stokbrood, gesneden
- Folie voor de knoflookbol (bakpapier)
- Fondue pan (of caquelon)

Bereiden van de gepofte knoflookbol

1. Verwarm de oven vóór tot 180 grdn, Snij het bovenste kapje van de gehele bol knoflook af, zodat de teentjes een beetje vrijkomen.
2. Druppel hier wat olijfolie over en wikkel de bol in bakpapier. (Aluminium folie kan ook, maar is niet gezond).
3. Pof de knoflookbol nu ca 45 minuten in de oven. De knoflook wordt zacht en zoet.

Bereiden van de kaasfondue

1. Schenk het bier in de fonduepan en breng het aan de kook.
2. Zet het vervolgens op een lagere stand en voeg, al roerend, in kleine porties de kaas toe.
3. Knijp nu de helft van de gepofte teentjes knoflook uit de schil en voeg deze toe aan de kaasfondue. Bewaar de andere helft om op tafel te zetten en zó te eten. Het smaakt zacht en zoet.
4. Roer de maïzena glas met 2 eetlepels koud water. En roer deze aan gelengde maïzena door de kaasfondue. Laat alles zachtjes 3 minuten pruttelen.
5. Breng de kaasfondue op smaak met zout en peper.
6. Serveer het met stokbrood, de noten, de (andere helft van) de gepofte knoflook en de rauwkost

Een gezellige en smakelijke fondue gewenst van Tienieke