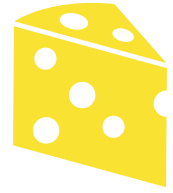


# KAASFONDUE

met blauwe kaas



## Recept :

1. Halveer de knoflook en wrijf er de fonduepan mee in;
2. Giet de wijn in de pan en breng deze op temperatuur;
3. Zet het vuur zacht en voeg de kaas geleidelijk toe, terwijl u voortdurend blijft roeren.

## Tips :

- Belangrijk: laat het kaasmengsel niet koken!
- Is uw kaasfondue niet stevig genoeg?  
Voeg dan een papje maïzena met water toe.
- Let op: doe dit pas als alle kaas gesmolten is en houdt er rekening mee dat de fondue op tafel nog iets dikker zal worden.
- Voeg een scheutje citroensap toe.  
Daardoor smelt de kaas beter en vormt de fondue een beter geheel.

## Benodigheden :

voor vier personen

- 1 teentje  
**KNOFLOOK**
- 500 gram  
**BELEGEN  
STOMPETOREN**
- 200 gram  
**ROQUEFORT /  
GORGONZOLA  
DOLCE**
- 100 gram  
**MONCHOU**
- 4 deciliter  
**DROGE WITTE  
WIJN**
- 1 eetlepel  
**MAIZENA**
- 3 eetlepels  
**KIRSCH**
- Naar eigen smaak  
toevoegen  
**VERSGEMALEN  
ZWARTE PEPER**

