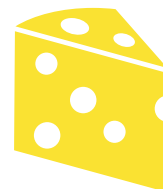


KAASFONDUE

met geitenkaas



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.
- Drink bij voorkeur geen koolzuurhoudende dranken terwijl u van uw kaasfondue geniet. Een opstand in de maag met bijbehorende krampen kunnen het gevolg zijn.

Benodigheden :

voor vier personen

- 1 teentje
KNOFLOOK
- 600 gram
**JONG BELEGEN
GEITENKAAS**
- 200 gram
**VERSE
GEITENKAAS**
- 4 deciliter
**DROGE WITTE
WIJN**
- 1 eetlepel
MAIZENA
- 3 eetlepels
KIRSCH
- 1 eetlepel
**VERSE
BIESLOOK**
- 1 eetlepel
TIJM

