

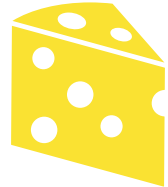
KAASFONDUE



Om je vingers bij af te likken

WIST U DAT...

- **Een kaasfondue niet altijd als hoofdmaaltijd geserveerd hoeft te worden?**
Ook als bijgerecht is een kaasfondue namelijk heerlijk: serveer de kaasfondue bijvoorbeeld eens in een Italiaanse bol!
- **Een kaasfondue ontzettend geschikt is voor een avond lekker lang tafelen met vrienden en/of familie?**
Door de relatief korte bereidingstijd kunt u namelijk ook gewoon genieten van goed gezelschap onder het genot van een bijpassend glaasje wijn.
- **Het belangrijk is dat u het kaasmengsel niet laat koken?**
- **U een papje van maïzena met water / sherry / kirsch / jenever kunt toevoegen om de kaasfondue te verstevigen?**
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.
- **Je de kaas het best op kamertemperatuur kunt laten komen alvorens je de fondue gaat bereiden?**
- **U gemakkelijk een sterkere knoflooksmaak kunt realiseren?**
Pers hiervoor na het insmeren van de pan de knoflook fijn en voeg deze toe aan de wijn.
- **Een scheutje citroensap wonderen kan verrichten?**
De kaas smelt hierdoor beter en de fondue vormt vervolgens een beter geheel.
- **U bij voorkeur geen koolzuurhoudende dranken drinkt tijdens uw kaasfondue?**
Een opstand in de maag met bijbehorende krampen kunnen het gevolg zijn...
- **U gemakkelijk een kindvriendelijke kaasfondue kunt bereiden?**
Vervang hiervoor de wijn met bijvoorbeeld appelcider.
- **Een kaasfondue een zware maaltijd is?**
Een kop thee helpt uw spijsvertering een handje en kan uw maag tot rust brengen.
- **Wij u bij de Kaasboer graag voorzien van advies op maat en de kaas zelfs alvast voor u raspen?**
Rest ons u alleen nog een smakelijke maaltijd toe te wensen!



Heerlijke dippers :

- Brood
- Aardappel
- Worst
- Paprika
- Tomaatjes
- Champignons
- Komkommer
- Ananas
- Druiven
- Appel
- Peer
- Broccoli
- Bloemkool
- Prei
- Zilveruitjes
- Augurk
- Nachochips
- Ham

