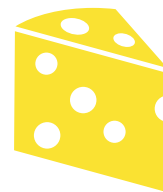


KAASFONDUE

uit Italië



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.
- Wilt u een sterkere knoflooksmak realisieren?
Pers dan na het insmeren van de pan de knoflook fijn en voeg deze toe aan de wijn.

Benodigheden :

voor vier personen

- 1 teentje
KNOFLOOK
- 300 gram
BELEGEN STOMPETOREN
- 300 gram
CONTADINO
- 200 gram
PARMESAN
- 4 deciliter
DROGE WITTE WIJN
- 1 eetlepel
MAIZENA
- 4 eetlepels
SHERRY
- 2 eetlepels
CRÈME FRAÎCHE
- 15 gram
BASILICUM
- 4 eetlepels
PIJNBOOMPITTEN

