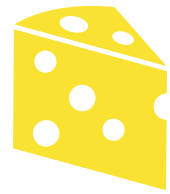


KAASFONDUE

uit Zwitserland



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.
- Zorg ervoor dat de kaas op kamertemperatuur is, wanneer je de fondue gaat bereiden.

Benodigheden :

voor vier personen

- 1 teentje
KNOFLOOK
- 300 gram
GRUYÈRE
- 300 gram
EMMENTALER
- 200 gram
APPENZELLER
- 4 deciliter
**DROGE WITTE
WIJN**
- 1 eetlepel
MAIZENA
- 3 eetlepels
KIRSCH
- 1 mespunt
NOOTMUSKAAT
- Naar eigen smaak
toevoegen
**VERSGEMALEN
ZWARTE PEPER**

