



KAASFONDUE RECEPT

Voor 4 personen

Benodigdheden:

- 2 dl droge witte wijn
- 1 teen knoflook
- 800 gr kaas (ons huismengsel)
- 1 klein borrelglaasje Kirsch

Bereiding:

- Wrijf de binnenkant van de Caquelon in met het teentje knoflook
- De wijn verhitten tot het gaat borrelen
- Gemalen kaas bijvoegen en goed blijven roeren
- Als de kaas goed gesmolten is, kirsch bij de fondue voegen
- Eventueel iets peper en/of nootmuskaat voor de smaak bijvoegen.
- Eventueel iets maizena toevoegen voor de juiste dikte.
- Goed blijven roeren en goed warm opdienen

Wij wensen u een smakelijke maaltijd toe.