

Zwitserse kaasfondue voor 4 personen

300 gram Emmentaler

300 gram Gruyère

200 gram Appenzeller

1 teentje knoflook

4 dl droge witte wijn

2 tl maizena

geraspte nootmuskaat of peper

stokbrood

Wrijf de fonduepan in met een half teentje knoflook.

Schenk de wijn erbij en breng bijna aan de kook.

Voeg beetje bij beetje de kaas toe en blijf roeren tot het zachtjes kookt.

Leng de maizena aan met wat wijn en bind hiermee de fondue.

Blijf roeren tot het mengsel romig en glad is.

Voeg naar smaak nootmuskaat en peper toe.

Behalve stokbrood zijn bleekselderij, plakjes salami, rauwe ham, tomaatjes, komkommer, augurkjes, balsamico-uitjes, gegrilde chorizoworstjes of Oostenrijks kletzenbröt ook erg lekker bij uw kaasfondue.

Eet smakelijk!

Dit is slechts één van onze heerlijke fonduerecepten, probeer ze allemaal!



Verkade & Jacques

Brabantse Turfmarkt 75

2611 CM Delft

Holland

+31 15 2138204