

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Vegetarische hoofdgerechten	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Amerikaans	Lekker met
Beoordeling	Zeer goed	

Ingrediënten

4 eetlepel(s)	Kirschwasser
2 eetlepel(s)	Mosterd
200 gram	Emmenthaler geraspt
200 gram	Gruyere geraspt
1 snuf	Nootmuskaat
2 eetlepel(s)	Maizena
300 ml	Witte wijn

Voorbereiding

Breng de wijn in een pan aan de kook.
Voeg alle geraspte kaas toe en roer een keer goed door.
Zet het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat dit enkele minuten doorwarmen.
Vermeng ondertussen de maizena met het kirschwasser.
Voeg dit toe aan het kaasmengsel en blijf roeren tot het mengsel kookt. Laat het al roerend een minuutje doorkoken.
Voeg de mosterd toe en naar smaak nootmuskaat.

Bereiding

Hapjes om te dippen of om er los bij te eten zijn:
Mini maiskolffjes
Rauwe champignons
Al dente gekookte bloemkool
Al dente gekookte broccoli
Gevulde pepadews
Gevulde vijgen
Stukjes appel
Gekookte aardappel
Stukjes ananas
Cherry tomaatjes
Rauwe paprika (rood, geel, groen, oranje)

Wist u dat ...

Serveren met natuurlijk stokbrood en salades.