

Zwitserse kaasfondue



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Vegetarische hoofdgerechten	
Seizoen	Winter	
Keuken		Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

1 stuk	Donker, vast brood
1 eetlepel(s)	Maizena
1 scheut	Kirschwasser
225 ml	Wijn, wit, droog
150 gram	Appenzeller
150 gram	Friburger Vacherin

Voorbereiding

Wijn in een pan aan de kook brengen. Kaas raspen of heel fijn snijden en bij de warme wijn voegen. Deksel op de pan, vuur laag zetten en 10 minuten laten staan. Maizena vermengen met de kirsch, toevoegen aan het kaasmengsel en even laten koken.

Bereiding

Kaasfondue verwarmen. Brood in kleine stukjes (2x2 cm) snijden. Lekker met kleine tapas zoals mini maïs kolfjes, pepadews, dadels en groene salade of maïs salade (<http://brigithoofs.nl/Recepten/Mais%20salade.pdf>).

Ook goed te combineren met al dente gekookte groenten zoals spruitjes, broccoli en bloemkool. Rauwe champignons, bleekselderij, cherry tomaatjes, mini maïskolfjes.

Echt Zwitsers is het om er in de schil gekookte aardappels bij te serveren.

Wist u dat ...

Indien niet alle kaas verkrijgbaar is, kan de kaasmix ook vervangen worden door 50/50 Friburger Vacherin en Gruyere.