

Geitenkaasfondue Recept

Benodigdheden voor 4 personen

- 400 gram Belegen Geitenkaas
- 400 gram Oude Geitenkaas
- 1 teentje knoflook
- 4 dl (droge) witte wijn
- 2 eetlepels maïzena
- nootmuskaat
- peper

Belangrijk is dat de wijn en de kaas al roerende langzaam verwarmd worden. Ook tijdens het eten dient men regelmatig te roeren en met een stukje brood op een fonduevork langs de bodem te gaan. Als de wijn en de kaas gaan schiften dienen deze boven een grote hittebron te worden glad geroerd.

Bereiding

- Rasp of beter nog snijd de kaas in kleine blokjes.
- Halveer het teentje knoflook, wrijf hiermee de pan in. Schenk de wijn erbij.
- Voeg de helft van de hoeveelheid kaas toe (begin met de hardste soort) en verwarm al roerend het geheel langzaam.
- Voeg de zachtere kaas toe als de hardere gesmolten is. Al roerende zachtjes koken.
- Leng de maïzena aan met wat wijn en bind hiermee de fondue.
- Voeg de kruiden toe en schenk de kaas over in de caquelon en zet deze op de rechaud.

Probeert u ook eens Roquefort voor een pittige fondue!

Kaashandel Richard van Gent
www.kaashandelvagent.nl