

cheese fondue

Kaasfondue

hifats

VEGGIE · ALPINE · SOCIAL · VEGGIE · ALPINE · GEZELLIG





INGREDIENTS

4 Persons

850 g bread – cut into bite-sized cubes
400 g Gruyère – coarsely grated
400 g Emmental cheese – coarsely grated
350 ml white wine – dry
1 clove of garlic – halved
20 g of cornstarch
30 ml kirsch
1 tsp lemon juice
pepper – black
nutmeg – freshly grated
cornichons (optional)

LET'S CIRCLE

1. Rub the fondue pot with the cut side of the garlic clove.
2. Add the white wine and lemon juice to the pot and heat the mixture gently, without letting it boil.
3. Add the cheese a little at a time and stir in a figure-eight motion until it's completely melted.
4. Stir the cornstarch and kirsch until smooth, then stir the mixture into the fondue.
5. Let the fondue come to a brief boil until it reaches a smooth, creamy consistency.
6. Season with pepper and nutmeg.
7. Keep the cheese fondue warm over 3 of the 6 CIRCLE flames and stir occasionally.
8. Dip the bread cubes into the melted cheese and serve with cornichons, if desired, for a tangy contrast.

INGREDIËNTEN

4 Personen

850 g brood – in hapklare stukjes gesneden
400 g Gruyère – grof geraspt
400 g d'Emmentaler – grof geraspt
350 ml witte wijn – droog
1 teentje knoflook – gehalveerd
20 g maïzena
30 ml kersenwijn
1 tl citroensap
peper – zwart
nootmuskaat – vers geraspt
cornichons (optioneel)

1. Wrijf de fonduepan in met de gehalveerde teentje knoflook.
2. Doe de witte wijn en het citroensap in de pan en verwarm het mengsel langzaam, zonder het te laten koken.
3. Voeg de kaas beetje bij beetje toe en roer er een achtje doorheen tot hij helemaal gesmolten is.
4. Roer de maïzena en kersenlikeur glad en roer het mengsel door de fondue.
5. Laat de fondue kort aan de kook komen, totdat het romig bindt.
6. Breng op smaak met peper en nootmuskaat.
7. Houd de kaasfondue warm boven 3 van de 6 CIRCLE-vlammen en roer af en toe.
8. Doop de broodblokjes in de gesmolten kaas. Serveer er bijvoorbeeld cornichons bij als zure tegenhanger.