



Gouda kaasfondue: makkelijk en traditioneel



Ingrediënten

- 800 gram Gouda naturel (geraspt)
- 1 teentje knoflook, gehalveerd
- 400 ml droge witte wijn
- Versgemalen peper
- 1 eetlepel maïzena
- 2 eetlepels kirsch
- Diverse broodsoorten (stokbrood, bruinbrood, notenbrood)

Bereidingswijze

Wrijf de fonduepan in met het gehalveerde teentje knoflook. Verwarm de witte wijn tegen de kook aan. Snijd het stokbrood en zet dit alvast met het fondurechaud op tafel. Voeg tijdens goed roeren beetje bij beetje de geraspte kaas bij de warme wijn zodat deze goed smelt. Voeg versgemalen peper naar smaak toe. Meng de maïzena met de kirsch en schenk dit bij de gesmolten kaas. Roer goed door en giet de fondue als deze goed gebonden is in de voorverwarmde fonduepan. Doop de stukjes brood in de kaasfondue.

Tips: Maak de fondue iets pittiger door Gouda naturel te vervangen door Gouda chilikaas of door er 1 theelepel mosterd, gemalen nootmuskaat of paprikapoeder aan toe te voegen.

Naast brood kunnen ook andere ingrediënten in de fondue gedoopt worden zoals: kerstomaatjes, roosjes broccoli, olijven, krieltjes, wortel, champignons, stukjes peer of ananas.