



Zelf kaasfondue met geitenkaas maken



Ingrediënten

- 300 gr Henri Willig extra oude geitenkaas
- 400 gr Henri Willig geitenkaas kruiden & knoflook
- 2 teentjes knoflook
- 300 milliliter droge witte wijn
- 2 eetlepel maizena
- en voeg toe wat je zelf wilt dippen in je kaasfondue

Bereidingswijze

Geitenkaasfondue smaakvol en bijzonder!

Kaasfondue is toch één van de mooie dingen in het leven. En die heeft door het gebruik van geitenkazen een goede upgrade gekregen door @courgetticonfetti! Wat een grandioos recept.

Recept:

- Kneus de teentjes knoflook en wrijf ze over de bodem van de fonduepan.
- Zet de fonduepan aan en verwarm rustig de witte wijn.
- Rasp ondertussen beide kazen.
- Voeg, zodra de wijn warm is, steeds een beetje geraspte kaas toe aan de pan en blijf regelmatig roeren. Herhaal dit totdat alle kaas op is. Het duurt eventjes tot alle kaas is gesmolten!
- Meng de maizena met een beetje water zodat het een dik papje wordt. Roer dit door de kaasfondue heen en laat het nog 5 minuutjes indikken terwijl je regelmatig blijft roeren.
- Klaar!

Serveer met diverse lekkere dingen om in de fondue te dippen, bijvoorbeeld:

- Lekker brood, crackertjes, soepstengels
- Rauwkost: bloemkool, wortels, radijsjes, paprika.

Maak er jouw eigen feestje van!