



Schapenkaas fondue



Ingrediënten

- 1 teen knoflook of sjalot
- 300 milliliter droge witte wijn
- 800 gram Henri Willig extra oude schapenkaas
- 1.5 lepel maïzena
- 100 milliliter Henri Willig ananas gember dip

Bereidingswijze

Een heerlijke kaasfondue, vol van smaak!

Werkwijze:

Vorbereiding:

Schapenkaas fijn raspen. Snipper de sjalot fijn en breng deze op een middelhoog vuur tegen de kook aan. Draai het vuur iets lager en voeg geleidelijk de geraspte kaas toe. De kaas moet langzaam smelten omdat hij anders draderig en taai wordt. Maak ondertussen van de maïzena met een lepel wijn een papje en schenk deze bij de kaas. Door de maïzena wordt het vet en eiwitten uit de kaas gesmolten en gaat zich niet afscheiden.

A la minute:

Voeg op het laatste moment de ananas gember dip toe voor de finishing touch.

Lekker dippen met:

Wortel / Radijs / Bloemkool / Komkommer / Brood

Let op: de kaas fondue wordt dikker naarmate deze op tafel staat en afkoelt.