

Kaasfondue Schapenkaas

2 personen

Ingrediënten

1 teen knoflook

150ml witte zoete duindoornwijn

150g geraspte schapenkaas (Grootkabel)

1 eetlepel zetmeel

2 eetlepels water

Peper, nootmuskaat of verse kruiden

Bereiden

Wrijf de fonduepan of een kleine (steel)pan met dikke bodem in met het doormidden gesneden teentje knoflook.

Giet de wijn in de pan en verhit hem tot hij begint te bruisen maar nog net niet kookt.

Draai het vuur laag, doe de geraspte kaas in de pan en laat de kaas al roerende smelten (de wijn mag niet koken).

Roer in een kopje de zetmeel met water tot een glad papje en giet het mengsel al roerende bij het gesmolten kaasmengsel.

Breng de fondue op smaak met peper, nootmuskaat of verse kruiden.

Serveer

Venkel+wortel

Druif+basilicum+tomaat

Bleekselderij+wortel

Bloemkool+druif

Kaasfondue Boerenkaas

2 personen

Ingrediënten

1 teen knoflook

200ml halfvolle melk

150g geraspte boerenkaas (Johanna Hoeve)

1 eetlepel zetmeel

2 eetlepels water

Peper, nootmuskaat

Bereiden

Wrijf de fonduepan of een kleine (steel)pan met dikke bodem in met het doormidden gesneden teentje knoflook.

Giet de melk in de pan en verhit hem tot hij begint te bruisen maar nog net niet kookt.

Draai het vuur laag, doe de geraspte kaas in de pan en laat de kaas al roerende smelten (de melk mag niet koken).

Roer in een kopje de zetmeel met water tot een glad papje en giet het mengsel al roerende bij het gesmolten kaasmengsel.

Breng de fondue op smaak met peper en nootmuskaat.

Serveer

Broccoli+paprika

Wâldgieltjes+prei gebakken

Wâldgieltjes+broccoli

Wâldbeantsjes+prei

Wâldbeantsjes+wortel

Kaasfondue Geitenkaas

2 personen

Ingrediënten

1 teen knoflook
200ml halfvolle melk
150g geraspte Geitenkaas (Waddengoud)
1 eetlepel zetmeel
2 eetlepels water
Peper, nootmuskaat

Bereiden

Wrijf de fonduepan of een kleine (steel)pan met dikke bodem in met het doormidden gesneden teentje knoflook.
Giet de melk in de pan en verhit hem tot hij begint te bruisen maar nog net niet kookt. Draai het vuur laag, doe de geraspte kaas in de pan en laat de kaas al roerende smelten (de melk mag niet koken).
Roer in een kopje de zetmeel met water tot een glad papje en giet het mengsel al roerende bij het gesmolten kaasmengsel.
Breng de fondue op smaak met peper en nootmuskaat.

Serveer

Champignong+Wâldfeintjes
Vruchten+Wâldfeintjes
Courgette+Tomaat+roggebrood
Paprika+basilicum+roggebrood

Kaasfondue Ūs Heit

2 personen

Ingrediënten

200ml Ūs Heit Bier
1 eetlepel vergeperst citroensap
½ rode paprika, in blokjes
150g boerenkaas, in sliertjes
2 eetlepels bloem
½ theelepel paprikapoeder
Een snufje gemalen komijn
Wâldgieltjes voor het serveren

Bereiden

Verhit het bier in een zware, middelgrote pan op hoog vuur tot het bier schuimt. Voeg het citroensap en paprika toe en draai het vuur matig.

Schep de kaas om met de bloem, het paprikapoeder en de komijn.
Schep een handvol kaas tegelijk door het bier en laat na elke toevoeging eerst al roerend smelten.
Breng op smaak met wat verse diverse kruiden. Schep het over in een voorverwarmde fonduepan.