



Zwitserse Kaasfondue

(voor circa 4 personen)

Een fondue kan bereid worden met alle typen kaas die goed smelten. Het is een kwestie van aanbod, smaak en voorkeuren.

De Zwitsers zijn zeer gehecht aan hun tradities, ook op kaasgebied. De eeuwenoude recepten voor regionale fonduevarianten worden van generatie op generatie doorgegeven.

Zwitsers zullen u graag vertellen dat fonduen veel meer dan een gerecht is. Het moment van rust, van bezinning, maar ook van warmte en gezelligheid.

Basisrecept:

450 gram Gruyèrekaas
450 gram Emmentaler
150 gram Appenzeller
1 teentje knoflook
3 tot 4 dl droge witte wijn
2 cl Kirsch
10 tot 20 gram, Maïzena,
Nootmuskaat en versgemalen peper.
2 stokbroden in stukjes.

Bereidingswijze:

Wrijf de bodem van een vuurvaste aardewerk pan in met het in tweeën gesneden teentje knoflook.

Giet de wijn erin en breng dit bijna aan de kook.

Voeg de geraspte kaas toe en roer voortdurend met een houten spatel.

Wanneer het geheel begint te borrelen, voeg al roerend het in de kirsch opgeloste bindmiddel toe. Naar smaak wat gemalen peper toe voegen en wat noedmuskaat er overheen.

Zet de pan op een rechaud en eet smakelijk!