



Zwitserse kaasfondue

Romige gesmolten kaas met droge witte wijn en kirsch, gezellig aan tafel met stukjes rustiek brood. Het gezelligste gerecht uit de Alpen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 g Gruyère, geraspt
- 400 g Emmentaler, geraspt
- 1 teentje knoflook, doorgesneden
- 300 ml droge witte wijn
- 2 kl maïzena
- 2 el kirsch
- een snuif nootmuskaat
- versgemalen zwarte peper
- 1 groot rustiek brood

Bereidingswijze

1. Wrijf de binnenkant van een fonduepot (caquelon) grondig in met het doorgesneden teentje knoflook.
2. Giet de witte wijn in de pot en verwarm op middelhoog vuur tot de wijn bijna kookt.
3. Voeg de geraspte kaas geleidelijk toe, een handjevol per keer, en roer voortdurend in achterbewegingen met een houten lepel tot alle kaas gesmolten en glad is.
4. Meng de maïzena met de kirsch tot een glad papje en roer dit mengsel door de gesmolten kaas. Laat 2 minuten zachtjes pruttelen en binden tot een gladde, romige massa. Kruid naar smaak met nootmuskaat en peper.
5. Snijd het brood in mondgrote stukken. Zet de fonduepot op een rechaud op tafel en doop de broodstukjes met een fonduevork in de warme kaas.

Tip

Zorg dat de kaas nooit voluit kookt: houd het vuur laag en blijf regelmatig roeren zodat de fondue zijdezacht en gebonden blijft. Wordt ze toch te dik, roer dan een scheutje witte wijn door.

Lekker met

Een frisse gemengde groentesalade of augurken en zilveruitjes als fris contrast bij de rijke kaas.

Dranktip

Serveer dezelfde droge witte wijn die u in de fondue gebruikte, bijvoorbeeld een Zwitserse Chasselas of een droge Elzasser Pinot Blanc.