



KAASFONDUE

Welke kaas voor een echte Zwitsers kaasfondue?

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 is een moment van rust, van bezinning, maar ook van warmte en gezelligheid.

BASISRECEPT VOOR 4 PERSONEN

350 gram geraspte gruyèrekaas
350 gram geraspte emmentaler
100 gram geraspte appenzeller
1 teentje knoflook
3 tot 4 dl droge witte wijn
0,2 dl kirsch
10 à 20 gram maïzena, nootmuskaat, 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 die bijna aan de kook. Voeg de geraspte kaas toe en roer voortdurend met een houten spatel. Als het geheel begint te borrelen, voeg al roerend het in de kirsch opgeloste maïzena toe. Naar smaak wat gemalen peper toevoegen en wat nootmuskaat er overheen. Zet de pan op een rechaud en tast toe.