



Zwitserse kaasfondue

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Klassiekers

Ingrediënten

400 g Gruyère (geraspt)
400 g Emmentaler (geraspt)
1 teentje knoflook
300 ml droge witte wijn
2 tl maïzena
2 el kirsch
snufje nootmuskaat
peper
1 groot rustiek brood

Bereidingswijze

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

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)