

Ingrediënten voor 4 personen

- 350 ml witte wijn, liefst "bubbeltjes" wijn of een eenvoudige duitse witte. - 1 kg jonge kaas (blok) - 1 zakje pittige geraspte kaas - 1 zakje gorgonzola geraspt - 1 pakje cheddar - 2 bruine stokbroden - 1 wit stokbrood

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Snelle Kaasfondue

Lekker kaasfonduen, maar geen uur in de keuken staan? Eet smakelijk!

Hulpmiddelen

Grote pan met anti-aanbaklaag, bv een wok. fonduerpan of rechaud

Vorbereiding

Schaaf het blok kaas en vermeng het met de andere kaassoorten.

Bereidingswijze

Maak de wijn bijna aan de kook, strooi vervolgens telkens een handvol kaas erin. Al roerend laten smelten en doorgaan tot alle kaas erin zit. Eventueel iets binden met een papje van maizena in wat koud water.

Serveertips

Serveren in de fonduerpan of rechaud, niet continu verwarmen (de kaas verbrandt heel snel!). Lekker met groene thee, eventueel met wijn of een biertje.