

Ingrediënten voor 2 personen

259 gram Emmenthaler, 250 gram Gruyere, 125 gram paddestoelen naar keuze, 1 el boter, 250 cc droge witte wijn + 4 el, knoflookpoeder, zout, peper, nootmuskaat, 1 el maizena

Tijd: 20-30 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

paddestoelenfondue

Heerlijke kaasfondue ! Gisteravond gegeten en wij vonden het zalig, zeker voor herhaling vatbaar!

Hulpmiddelen

Caqulon, rechaud, rasp

Vorbereiding

Rasp de beide kaassoorten. Paddestoelen schoonmaken en fijn hakken. Maizena los roeren met 4 el wijn.

Bereidingswijze

Boter in de caqulon laten smelten en paddestoelen even smoren. Wijn erbij gieten en aan de kook brengen. Met knoflookpoeder, zout en peper op smaak brengen. Beetje bij beetje de kaas toevoegen. Al roerend zachtjes laten koken tot er een gladde massa ontstaat. Maizenapapje toevoegen en roeren tot de fondue bindt. Op smaak brengen met nootmuskaat.

Serveertips

Stokbrood erbij. Ik heb dit gemaakt met cantharellen, heerlijk !