

Ingrediënten voor 4 personen

Appenzeller ® 100 g Gruyère  
AOP 500 g Emmentaler AOP 100  
g 1 knoflookteen, gepeld en  
gehalveerd 250 ml droge witte  
wijn 1 el citroensap 1 el maïzena  
1 el kirsch snuf geraspte  
nootmuskaat versgemalen peper

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Zwitsers  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Zwitserse kaasfondue

Ben jij ook zo dol op kaasfondue? Dit is hét recept om helemaal zelf kaasfondue te maken met echte Zwitserse kazen.

### Hulpmiddelen

Kaasfonduepan, garde

### Bereidingswijze

1. Rasp alle kazen en zet ze klaar in een kom.
2. Wrijf de kaasfonduepan in met de halve knoflooktenen. Plaats de kaasfonduepan op het fornuis op middelhoog vuur. Schenk de wijn in de pan en voeg hier de geraspte kazen en de citroensap aan toe.
3. Laat de kaas langzaam smelten en roer geregeld door.
4. Meng de kirsch met de maïzena in een bekertje. Giet dit door de kaasfondue wanneer de kaas helemaal gesmolten is. Roer door.
5. Zet het vuur uit. Breng de kaasfondue op smaak met de geraspte nootmuskaat en vers gemalen peper.
6. Serveer direct met brood, rauwkost en charcuterie.