



Gouda kaasfondue: makkelijk en traditioneel



Ingrediënten

- 800 gram Gouda naturel (geraspt)
- 1 teentje knoflook, gehalveerd
- 400 ml droge witte wijn
- Versgemalen peper
- 1 eetlepel maïzena
- 2 eetlepels kirsch
- Diverse broodsoorten (stokbrood, bruinbrood, notenbrood)

Kaasfondue is een heerlijk en hartverwarmend gerecht, perfect om te delen met vrienden en familie. Onze Goudse Kaasfondue is een echte traktatie, en zelf kaasfondue maken is helemaal niet moeilijk. Verwarm de witte wijn, voeg de geraspte kaas toe en meng het met maïzena en kirsch voor een fluweelzachte smaak. Serveer het met een lekker brood en geniet van de gezellige sfeer aan tafel. Ontdek hoe je deze klassieke kaasfondue maakt en bestel de benodigde kazen in onze webshop!

Bereidingswijze

- 1: Wrijf de fonduepan in met het gehalveerde teentje knoflook.
- 2: Verwarm de witte wijn tegen de kook aan.
- 3: Snijd het stokbrood en zet dit alvast met het fonduechaud op tafel.
- 4: Voeg tijdens goed roeren beetje bij beetje de geraspte kaas bij de warme wijn zodat deze goed smelt. Voeg versgemalen peper naar smaak toe.
- 5: Meng de maïzena met de kirsch en schenk dit bij de gesmolten kaas.
- 6: Roer goed door en giet de fondue als deze goed gebonden is in de voorverwarmde fonduepan. Doop de stukjes brood in de kaasfondue.

Gouda kaasfondue maken

Deze kaasfondue is een geweldige keuze voor lunch of diner en perfect voor vegetariërs. Dip naast brood ook cherrytomaatjes, broccoliroosjes, olijven en meer in de smeuïge kaas. Voeg wat mosterd, nootmuskaat of paprikapoeder toe voor extra smaakvariatie. Smakelijk eten!