



Zelf kaasfondue met geitenkaas maken



Ingrediënten

- 300 gr Henri Willig extra oude geitenkaas
- 400 gr Henri Willig geitenkaas kruiden & knoflook
- 2 teentjes knoflook
- 300 milliliter droge witte wijn
- 2 eetlepel maizena
- en voeg toe wat je zelf wilt dippen in je kaasfondue

Bereidingswijze kaasfondue met geitenkaas

Op zoek naar een verrassend kaasfondue recept? Maak zelf een kaasfondue met geitenkaas voor een heerlijk en uniek gerecht. Geitenkaasfondue combineert de romige smaak van jonge kaas met de pittige diepte van oude kaas. Ontdek hoe eenvoudig het is om deze geitenkaasfondue te maken en verras jezelf en je gasten met een unieke twist op een klassieke favoriet!

Bereidingswijze

- 1: Kneus de teentjes knoflook en wrijf ze over de bodem van de fonduepan.
- 2: Zet de fonduepan aan en verwarm rustig de witte wijn.
- 3: Rasp ondertussen beide kazen.
- 4: Voeg, zodra de wijn warm is, steeds een beetje geraspte kaas toe aan de pan en blijf regelmatig roeren. Herhaal dit totdat alle kaas op is. Het duurt eventjes tot alle kaas is gesmolten!
- 5: Meng de maizena met een beetje water zodat het een dik papje wordt. Roer dit door de kaasfondue heen en laat het nog 5 minuutjes indikken terwijl je regelmatig blijft roeren. Klaar!
- 6:

Klaar om zelf een kaasfondue met geitenkaas te maken?

Maak van elke gelegenheid een feest door zelf kaasfondue met geitenkaas te maken. Ideaal voor een gezellige samenkomst. Serveer met jouw favoriete dippers voor een complete ervaring. Geniet van elke hap van deze heerlijke



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

en eenvoudige geitenkaasfondue – smakelijk eten!

