



Truffel kaasfondue met 2 soorten truffelkaas



Dit recept is gemaakt door [@cyninkoken](#)

Ingrediënten

- 200 gram Henri Willig Biologische Truffelkaas
- 150 gram Henri Willig Truffel Geitenkaas
- 2 teentje knoflook
- 300 milliliter witte wijn of blokje groente- of kippenbouillon
- 1 theelepel citroensoep
- 1 theelepel maïzena
- 1 rijpe peer
- Handvol witte druiven
- 1 kleine broccoli
- 150 gram oesterzwammen
- 100 gram fuet
- 2 stronkjes witlof
- Brood

Deze truffelkaasfondue is een heerlijk luxe gerecht voor een gezellig samenzijn met vrienden of familie. Door de combinatie van romige truffelkaas en aromatische truffel geitenkaas krijgt de fondue een rijke en verfijnde smaak. Serveer met fruit, groenten, brood en vleeswaren om in te dippen en geniet van een warme, smaakvolle avond met een kaasfondue zonder alcohol. Dit is het perfecte kaasfondue recept zonder alcohol voor iedereen die van smaakvolle, gezellige avonden wil genieten.

Bereidingswijze

- 1: Snijd de fuet in plakjes, de witlof in bootjes, de peer in partjes en het brood in blokjes. Snijd de broccoli in roosjes en de oesterzwammen in stukken. Zorg dat alles klaarstaat voor gebruik.
- 2: Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng de broccoli en oesterzwammen met wat olijfolie, zout en peper. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat, zodat de stukken niet op elkaar liggen. Rooster 12–15 minuten tot de groenten gaar en licht gekarameliseerd zijn.
- 3: Rasp de truffelkaas en de truffel geitenkaas grof. Snijd het teentje knoflook doormidden en wrijf hiermee de binnenkant van de fonduepan in voor extra smaak.
- 4: Verwarm de witte wijn of groente- of kippenbouillon met het citroensap op laag vuur in de fonduepan. Voeg geleidelijk de kazen toe terwijl je constant blijft roeren. Indien nodig, los de maïzena op in een eetlepel wijn of groente- of kippenbouillon en roer dit door de fondue voor extra binding.
- 5: Serveer de fondue met alle voorbereide dip-items: fruit, groenten, brood en fuet. Geniet direct van je warme, smaakvolle fondue.
- 6: Mocht de kaas niet goed mengen, meng dan 1 eetlepel maïzena met wat witte wijn of groente- of kippenbouillon en voeg dit toe aan de fondue. Zo wordt de kaasfondue direct glad en perfect smeuïg.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Wat dip je in kaasfondue?

Bij een truffelkaasfondue kun je allerlei lekkers dippen. Denk aan fruit zoals peer en druiven, groenten zoals broccoli, oesterzwammen en witlof, brood in blokjes, en vleeswaren zoals [fuet](#). Door verschillende smaken en texturen te combineren, creëer je een borrel of diner dat voor iedereen aantrekkelijk is. Varieer gerust met seizoensproducten voor extra kleur en smaak.

Kan ik kaasfonduen zonder fondue set of kaasfonduepan?

Ja, dat kan! Je kunt een stevige pan op laag vuur gebruiken als alternatief. Zorg dat de pan goed heet wordt en dat je regelmatig roert om aanbranden te voorkomen. Let erop dat de kaasfondue constant warm blijft, bijvoorbeeld door een warmtebron zoals een rechaud of een klein kookpitje op tafel te gebruiken. Wil je het extra makkelijk maken?

[Bestel de Henri Willig Kaasovenschaal.](#)

Heeft Henri Willig ook kant-en-klare kaasfondue?

Ja, Henri Willig heeft ook [kant-en-klare kaasfondue](#). Deze fondue is ideaal als je weinig tijd hebt maar toch wilt genieten van de rijke smaken van Henri Willig kazen. Je hoeft de kaas alleen maar te verwarmen en klaar is je fondue, perfect voor een snelle, smaakvolle borrel of diner.

Wat drink je bij kaasfondue?

Bij een kaasfondue lig kun je onder andere kiezen uit wijn of bier om je fondue-ervaring compleet te maken. Voor de wijn raden we een [Chardonnay](#) aan; deze volle en romige wijn versterkt de rijke truffelsmaken van de kaas zonder te overheersen. Wie liever bier drinkt, kiest het beste voor een [Wheyzen bier](#). Het frisse en lichte karakter van het bier snijdt door de romigheid van de kaas en zorgt voor een perfect gebalanceerde smaak. Zo geniet je optimaal van je kaasfondue.
