

Kaasfondue

Wat heb je nodig

500 gram geraspte belegen kaas
250 ml melk
5 eetlepels room
2 theelepels maïzena
3 eetlepels water
1 teentje knoflook
1 snufje peper
1 snufje nootmuskaat



Pel het knoflookteentje.
Snijd het knoflookteentje door de helft.
Wrijf hiermee de fondueschaal in.



Doe de maïzena in een schaal.
Doe het water erbij.
Roer het tot een glad papje.



Doe de melk en de room in een pan.
Strooi de peper er over.
Doe de nootmuskaat er ook bij.



Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Laat de melk met room warm worden.
Giet het maïzenapapje erbij en roer het goed door elkaar.



Doe een klein beetje kaas in de pan en roer door elkaar.
Als de kaas gesmolten is, weer een beetje kaas erbij doen.
Dit herhalen tot de kaas op is, steeds blijven roeren.



Giet de kaasfondue in de fondueschaal.
Zet de pan op tafel op een warmhoudplaatje.
Geef er stokbrood, komkommer en ananas bij.
Je kunt er ook nog radijs, tomaatjes en bloemkool bij geven.