

Stompetoeren

Kaasfondue

De lekkerste recepten van uw eigen kaasboer.





Stompetoren Kaasfondue

Ingrediënten - 4 personen

- 300 gram Stompetoren jong
- 300 gram Stompetoren jong belegen
- 200 gram Stompetoren oud
- 1 teentje knoflook
- 2 el maïzena
- 400 ml droge witte wijn
- scheutje kirsch

Bereiding

Rasp de kazen. Snijd de knoflook doormidden en wrijf de binnenkant van de fonduepan in met knoflook. Schenk een laagje wijn in de pan, verwarm op laag vuur en breng deze net niet aan de kook. Voeg vervolgens beetje bij beetje de kaas en de rest van de wijn toe. Blijf goed roeren en laat de kaas langzaam smelten.

Meng in een schaal de maïzena met de kirsch. Klop het mengsel tot een glad geheel. Meng de maïzena met de kirsch al roerend door de kaasfondue. Breng de fondue eventueel op smaak met peper en nootmuskaat.

Tip!

*Wilt u kaasfondue zonder alcohol?
Vervang de witte wijn en kirsch
door groentebouillon.*

Boerenkaasfondue

Ingrediënten - 4 personen

- 300 gram Tynjetaler
- 200 gram Boerderij 3-kruiden
- 300 gram Boerderij jong belegen
- 1 teentje knoflook
- 25 gram boter
- 1 el bloem
- 2 el water
- scheutje brandewijn
- 350 ml droge witte wijn

Bereiding

Rasp de Tynjetaler en Boerderijkazen. Halveer het teentje knoflook en wrijf de fonduepan ermee in. Smelt de boter in de pan en roer de bloem erdoor heen. Laat de bloem een paar minuten op laag vuur garen, roer het mengsel regelmatig.

Schenk de wijn bij de bloem en breng tegen het kookpunt aan. Voeg de kazen toe en roer tot er een mooi glad mengsel ontstaat. Schenk de brandewijn bij de fondue. Voeg eventueel naar smaak peper en nootmuskaat toe.

Kinderkaasfondue

Ingrediënten - 4 personen

- 300 gram Jong Belegen
- 300 gram Pittig Belegen
- 250 ml kruidenbouillon
- 1 teentje knoflook
- 1 el citroensap
- 1 el maïzena
- 3 el water

Bereiding

Rasp de kazen. Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met de (doorgesnede) knoflook. Schenk de bouillon en citroensap in de pan. Verwarm de bouillon tot tegen de kook, laat de bouillon niet koken. Roer de kaas in kleine porties door de bouillon totdat een mooi mengsel ontstaat.

Meng de maïzena met het water en roer tot een gladde massa. Voeg al roerend het maïzena-mengsel toe aan de fondue. Blijf roeren totdat een gladde fondue ontstaat. Breng de kaasfondue eventueel op smaak met nootmuskaat en peper.

Tip!

Gebruik Geldersche Soete i.p.v. Pittig Belegen voor een klein zoetje.





Geitenkaas fondue

Ingrediënten - 4 personen

- 300 gram Witte Sikke
- 300 gram Olde Bokhe
- 200 gram Buurvrouw Marijke Italiaanse kruiden
- 400 ml droge witte wijn
- 3 el maïzena

Bereiding

Rasp de drie geitenkazen. Snijd de knoflook doormidden en wrijf de fonduepan er goed mee in. Giet de wijn in de pan, houd een scheutje over voor de maïzena. Verhit de wijn op lage temperatuur, laat niet aan de kook komen. Voeg al roerend de geraspte kaas beetje bij beetje toe.

Meng de maïzena met de rest van de witte wijn en maak er een mooi papje van. Voeg het papje toe aan het kaas-mengsel. Blijf roeren totdat een mooie gladde massa ontstaat.

Tip!

Een scheutje citroensap maakt de kaasfondue lekker fris.

Kaas is lekker. Gesmolten kaas is heerlijk. En een goede kaasfondue is onweerstaanbaar. Moeilijk en tijdrovend om te maken? Helemaal niet. Met de recepten in deze folder tovert u in een handomdraai de lekkerste kaasfondue op tafel.

Houdt u van een avontuurlijke kaasfondue? Voeg dan een beetje mosterd, ringetjes lente ui of fijngesneden bieslook toe.

Succes gegarandeerd!

www.stompetoren.com

Tip!

Heeft u nog een restje kaasfondue over? Maak er kaassaus van. Lekker over de bloemkool of pasta.

