



Biologische Kaasfondue



Ingrediënten

- 500 gram fijngeraspte Henri Willig Koe Biologisch Gouda Jong
- 125 gram fijngeraspte Henri Willig Koe Biologisch Gouda Belegen
- 1 takjes tijm
- 1 laurierblad
- 0.5 ui
- 1 teentjes knoflook
- 30 gram aardappelzetmeel
- 500 milliliter droge witte wijn
- 125 milliliter groentebouillon
- 10 milliliter citroensap
- Diverse groenten, vleeswaren en brood om in de fondue te dippen

Zin in een gezellige avond met een klassieker op tafel? Probeer onze biologische kaasfondue, gemaakt met de fijnste Henri Willig kazen. Dit recept is eenvoudig, smaakvol en perfect voor iedereen die van goed eten houdt. Met slechts 30 minuten bereidingstijd zet je een heerlijk gerecht op tafel dat gegarandeerd in de smaak valt bij je gasten. Of je nu een kaasliefhebber bent of gewoon op zoek bent naar een warm, comfortabel gerecht, onze biologische kaasfondue belooft een gezellige ervaring.

Bereidingswijze

- 1: Doe de wijn in een pan samen met de laurier, tijm, ui en knoflook en laat dit inkoken tot 350 milliliter.
- 2: Zet ondertussen een iets grotere pan met water op en breng deze aan de kook. Voeg de groentebouillon toe. Zeef het vocht en breng opnieuw tegen de kook aan.
- 3: Leng de aardappeltzetmeel aan met 30 milliliter koud water. Bind het vocht met de aardappeltzetmeel.
- 4: Zet je pan met kokend water op laag vuur en zet de pan met je mengsel voor de fondue "au bain-marie" in deze pan.
- 5: Voeg stapsgewijs de geraspte Henri Willig Biologische Gouda Jong toe. Als dit allemaal gesmolten is voeg je stapsgewijs de geraspte Henri Willig Biologisch Gouda Belegen toe.
- 6: Doe dan een deksel op de pan en roer tussentijds even door met een spatel. Laat dit ongeveer 30 minuten opwarmen.
- 7: Voeg als laatste het sap van de citroen toe en je kaasfondue is klaar.
- 8: Serveer met je favoriete groenten, vleeswaren en brood en geniet van deze feestelijke kaasfondue.

Biologische kaasfondue zelf maken

Geniet van de rijke smaken van onze biologische kaasfondue. Perfect voor elke gelegenheid! Varieer met verschillende dippers zoals knapperige groenten, ambachtelijk brood, of zelfs fruit voor een verrassende twist. Experimenteer ook eens met een scheutje kirsch in de fondue voor een diepere smaak. Ons recept biedt de perfecte basis om jouw creativiteit in de keuken de vrije loop te laten. Voor meer inspiratie en de beste [biologische kazen](#), bezoek onze webshop. Eet smakelijk en geniet van het samenzijn!