



Schapeukaas fondue



Ingrediënten

- 1 teen knoflook of sjalot
- 300 milliliter droge witte wijn
- 800 gram Henri Willig extra oude schapeukaas
- 1.5 lepel maïzena
- 100 milliliter Henri Willig ananas gember dip

Bereidingswijze schapeukaas fondue

Ontdek het genot van zelfgemaakte kaasfondue met onze eenvoudige en smakelijke recept. Deze kaasfondue, verrijkt met Henri Willig's extra oude schapeukaas en een unieke ananas gember dip, is de perfecte combinatie van traditioneel en verrassend. Ideaal voor een gezellige avond thuis of een speciaal diner. Volg onze stap-voor-stap instructies en creëer een heerlijke, romige fondue die niet alleen heerlijk smaakt, maar ook een geweldige manier is om te genieten van kwaliteitskaas. Laat je verrassen door de rijke smaken en maak van elke gelegenheid iets bijzonders met dit eenvoudige, maar indrukwekkende recept.

Bereidingswijze

- 1: Schapeukaas fijn raspen.
- 2: Snipper de sjalot fijn en breng deze op een middelhoog vuur tegen de kook aan.
- 3: Draai het vuur iets lager en voeg geleidelijk de geraspte kaas toe. De kaas moet langzaam smelten omdat hij anders draderig en taai wordt.
- 4: Maak ondertussen van de maïzena met een lepel wijn een papje en schenk deze bij de kaas
- 5: Voeg op het laatste moment de ananas gember dip toe voor de finishing touch.

Klaar om zelf schapeukaas fondue te maken?

Geniet van de rijke en complexe smaken van onze kaasfondue, perfect voor het dippen van je favoriete groenten en brood. Een ideale keuze voor gezellige avonden of als onderdeel van een feestelijk menu. Onthoud dat de fondue dikker wordt als deze afkoelt, dus blijf lekker dippen!