



't Geitenboerke

Toterfout 13

Oerle

040-2053110

www.geitenboerke.nl

Geitenkaasfondue met kruidenkaas

(voor 4 personen)

Ingrediënten

- 400 gram hollandse geitenkaas
- 200 gram geitenkaas met zongedroogde tomaat
- 300ml droge witte wijn
- 125 ml slagroom

Bereiding

- geitenkaas inde keukenmachine grof raspen
- in de fonduepan wijn aan de kook brengen
- vuur laag draaien en beide kaassoorten in gedeelte met houten lepel door warme wijn roeren, tot alle kaas gesmolten is
- maizena oplossen in 2-3 el water of witte wijn
- maizenapapje en slagroom door kaasmengsel roeren en geheel nog 2-3 min zachtjes doorkoken tot alles goed gebonden is
- op smaak brengen met zout en peper
- serveren met blokjes (stok)brood en groente
- DIPTIP lekker met meergranen stokbrood – in de schil gekookte krieltjes – beetgaar gekookte broccoli – cherytomaatjes – rode paprika in stukken