

## Kaasfondue (4 personen)

### Ingrediënten

2 1/2 – 3 deciliter volle boerenmelk  
600 gram belegen Boerenkaas, grof geraspt  
2-3 theelepels maïzena  
3 eetlepels jonge jenever of kirsch (zonder alcohol kan natuurlijk ook!)  
zout, peper  
nootmuskaat



### Bereidingswijze:

Verwarm de melk en roer in gedeelten de kaas erdoor. Blijf roeren en laat de kaas op zacht vuur smelten (roer met een houten lepel in de vorm van een acht). Roer de maïzena los met de jenever en voeg dit aan het gesmolten kaasmengsel toe. Breng de kaasfondue op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Houd de fondue warm op een rechaud.

Serveer bij de fondue: reepjes brood, krokante soepstengels, in de schil gekookte krielaardappelen, plakjes venkel, roosjes broccoli, groene asperges, partjes peer, plakjes rauwe ham.

Voor de variatie: Eet je met kinderen, laat de jonge jenever of kirsch dan gewoon achterwege.



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)