



De Kazerie  
Van der Hooplaan 176  
1185 GK Amstelveen  
020-3411231  
[info@dekazerie.nl](mailto:info@dekazerie.nl)  
[www.dekazerie.nl](http://www.dekazerie.nl)

## Bereidingswijze kaasfondue

- Een teentje knoflook pletten en halveren en de (fondue)pan ermee inwrijven.
- Voor een sterkere knoflooksmaak teentjes in de pan laten en meekoken.
- Voor een nog sterkere knoflooksmaak teentje uitpersen in de wijn.
- Eventueel een scheut wijn achterhouden om het bindmiddel mee aan te roeren.
- De wijn (of de vervanger als bier of biologisch appelsap) in de pan gieten en aan de kook brengen tot het bruist. (50 ml per 100 gram)
- Toegevoegde knoflook er weer uitvissen.
- Voeg een scheutje citroensap toe, hierdoor smelt de kaas beter, en het zorgt voor een homogener mengsel
- De kaas toevoegen en onder voortdurend roeren laten smelten. Meestal werkt beetje bij beetje toevoegen het beste.
- Andere bronnen beschrijven dat je de kaas in de koude wijn doet, en dan alles in 1 keer verwarmd.
- Of met de helft van de wijn begint, kaas smelt en dan de rest toevoegd.
- Het kaasmengsel niet te hard laten koken en niet te lang verhitten. Het wordt dan rubberachtig en moeilijk te verteren.
- Naar wens kirsch toevoegen
- De fondue binden (maizena of alles binder) totdat een homogene massa ontstaat.
- De fondue desgewenst verder op smaak brengen met kruiden ( zout, peper en nootmuskaat voor de standaard fondues).

### Verhitten:

Een belangrijke factor voor een goede kaasfondue is de temperatuur die het mengsel bereikt. Deze mag niet te hoog worden. De alcohol in de wijn kookt bij een temperatuur van 70 graden en dat is prima voor een kaasfondue. Kook je de wijn of het wijn-kaas mengsel te lang verdampt alle alcohol stijgt de temperatuur en wordt de kaas een klomp. Bij kaasfondues die geen alcohol bevatten is het opletten dat het vocht niet kookt.

### Binden:

Binden is niet alleen om de fondue dikker te maken, maar ook om te voorkomen dat de kaas en de wijn uitelkaar vallen. Water en vet mengen niet van nature. Afhankelijk van de vetheid van de kaas kan het zijn dat je wat extra maizena nodig hebt, maar probeer het dan steeds met kleine beetje, anders krijg je een kaasklomp, geen fondue. Binden kan met elke smaakneutraal bindmiddel. Bijvoorbeeld maizena. Deze aanroeren met een scheutje wijn, water of de kirsch. Makkelijker is her gebruik van een allesbinder die je rechtstreeks in de fondue gooit tot de gewenste dikte bereikt is.

### Eten:

Brood

Wat ouder en uitgedroogd (stok)brood werkt het beste. Vers brood glijd makkelijk van de vork, rustiek stokbrood van Menno niet!. Breek of snij het brood in grov stukken, of neem bijvoorbeeld een Turks brood (Pideh) of Lavash. De traditionele straf voor de gene die het eerst zijn/haar brood verliest is het betalen van alle wijn.

Eet smakelijk,

De Kazerie  
Heleen & Rick Brantenaar

De Kazerie, meer dan kaas alleen.