



Kaasfondue van de gourmet met Hela Kruiden Ketchup Curry

Ingrediënten voor 2 Personen

200 g extra belegen 48+ kaas
150 ml droge witte wijn
1 el maizena
2 el Hela Kruiden Ketchup Curry
Ingrediënten om te dippen in de kaasfondue zoals
snoepgroente, stokbrood, broccoli etc.



Vorbereiding

1. Rasp de kaas grof.
 2. Verhit een steelpan en voeg hier 100 ml wijn aan toe. Breng op middelhoog vuur tegen de kook.
 3. Voeg de kaas toe en roer tot een glad mengsel.
 4. Meng de maizena met de overige 50 ml wijn.
 5. Roer het maizena papje door de fondue en voeg hier de Hela Kruiden Ketchup Curry aan toe.
 6. Blijf roeren totdat er een dik gebonden kaasfondue ontstaat. Dit duurt ongeveer 3 minuten.
 7. Laat de kaasfondue afkoelen in een schaalje.
 8. Zet de kaasfondue op tafel tijdens het gourmetten en laat iedereen zijn eigen kaasfondue maken door een flinke lepel kaasfondue te verhitten in het gourmetpannetje.
 9. Dip je favoriete ingrediënten in de kaasfondue zodra deze warm en smeuïg is.
- Smakelijk!