



Hoofdgerechten

Kaasfondue met truffel

Voor 8 personen.

Ingrediënten

1 zwarte truffel ((vers of uit een potje) OF olijfolie met truffel)
1/2 lookteentje
2 eetlepels maïszetmeel
5 deciliter champagne (of mousserende wijn)
250 gram Emmentaler (geraspt)
250 gram Gruyère-kaas (geraspt)
200 gram Comté (geraspt)
peper

Voor het garnituur

krieltje (voorgekookte)
brood (verschillende soorten, in blokjes)
selder (in blokjes)
radijs
augurkje
bloemkool (roosjes)
wortel (in blokjes)

Bereidingswijze

Hak de truffel fijn en smeer een gietijzeren pot of fonduepan in met een gehalveerd teentje knoflook. Meng het maïszetmeel met een scheutje van de champagne of mousserende wijn glad in een kopje. Doe de rest van de champagne in de pan en laat langzaam warm worden.

Voeg 1/3de van alle kazen toe en blijf roeren tot alles gesmolten is. Roer er het opgeloste maïszetmeel door en voeg beetje bij beetje de resterende kaas toe. Roer er de truffel door en breng alles op smaak met peper.

Zet de pan op een warmhoudplaatje en geef er het garnituur bij.

