



Hoofdgerechten

Roséfondue

Voor 4 personen.

Ingrediënten

350 milliliters rosé wijn
300 gram Gruyère-kaas (geraspt)
300 gram Philadelphia
2 eetlepels calvados
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel maïzena
1 lookteentje
paprikapoeder
nootmuskaat
zwarte peper

Om te dippen

brood (of gebakken pizzadeeg)
2 courgettes (gegrild)
200 gram krieltjes (gekookt)
broccoli (gegrild)
augurkje

Bereidingswijze

Breng de rosé in een keteltje aan de kook. Zet het vuur lager en doe er de geraspte kaas in. Goed roeren. Voeg er vervolgens de Philadelphia aan toe en blijf roeren tot de kaas gesmolten is.

Doe de calvados bij het citroensap en los er de maïzena in op. Roer bij het rosémengsel. Laat zachtjes pruttelen tot je een mooi gebonden fonduemengsel hebt. Breng op smaak met peper en nootmuskaat.

Serveer het mengsel in de fonduepot, werk af met paprikapoeder en dippen maar!

Keukenbenodigdheden

Fondue

