

Kaasfondue

(4 personen)

Ingrediënten:

- 3½ ons geraspte kaas
- 60 gr. boter
- 100 gr. bloem
- 500 cl bouillon
- 1 á 2 glazen witte wijn
- ev. melk
- 1 teen knoflook
- ½ bosje peterselie of
- 2 dessertlepel bieslook
- peper
- worcestersaus
- citroensap

Bereiding:

- Maak een roe door de boter te laten smelten en daarna in delen de bloem er doorheen te roeren.

- Doe al roerende de bouillon erbij. Vul dit aan met melk tot de goede dikte.
- Roer er dan de geraspte kaas, de peterselie/bieslook en ev. 1 á 2 glazen witte wijn door.
- Maak het geheel op smaak met peper, worcestersaus en citroensap.
- Zet het op een rechaud op tafel.

Om te Dippen:

- 1 pistolet p.p.
- Komkommer
- Paprika
- Cherrytomaatjes
- Ananas
- Bleekselderij
- Dipsticks
- Tortilla chips
- Champignons