



## ***KLEINE MINI KAASFONDUE.***

4 personen.

4 ovenpannetjes

Nodig:

600 gr kaas, emmentaler of gruyere of boerenkaas ( of een mix)

400 ml droge wijn

1 eetlepel maizena

Soepstengels, brood of kerstomaatjes aan een tapas prikker.

**BEREIDEN:**

1. Verwarm de oven voor op 180 grdn.
2. Verwarm in een grote pan de wijn , net tegen de kook aan.
3. Smelt de kaas in kleine blokjes door de wijn, af rasp de kaas van tevoren even.
4. Maizena in een klein kopje doen en er een eetlepel water bij doen. Roeren en door de kaasfondue mengen.
5. Vuur laag draaien.
6. Alles roeren tot er een gladde, gebonden fondue ontstaat.
7. Verdeel de fondue over de kleine pannetjes en zet nog even 5 minuten in de oven, zodat het heet wordt.
8. Serveer met stengels bleekselderij, brood of wortelstengeltjes.

**TIP:**

Serveer in mini schaaltes wat gemalen komijn erbij, of sesamzaad. Of meng blauwaderkaas erbij door de fondue. ( Wel de 600 gr aanhouden!)