Published on *Nazareth Kaas* (http://nazarethkaas.be)

KAASFONDUE MET BRUGGE DENTELLE, BRUGGE RODENBACH, BRUGGE PRESTIGE EN NAZARETH.



Instructions:
Wrijf de pan in met look

Rasp al de kaas of snij in kleine blokjes en warm op samen met de wijn en kirsh en tenslotte de maïzena.

Roer tot je een gladde saus bekomt voed dan pas citroensap en kruiden toe.

Zet op de tafel in een kaasfondue en roer regelmatig om.

Serveer met stukjes grof brood of stokbrood en ajuintjes en augurken.

Serves:
4 people
Recepttype:
Hoofdgerecht
Moeilijkheid:
1