



't Geitenboerke
Toterfout 13
Oerle
040-2053110
www.geitenboerke.nl

Kaasfondue met geitenkaas

Ingrediënten

- 700 gram Nederlandse geitenkaas
- 1 eetlepel verse bieslook
- 1 eetlepel verse tijm
- 5 dl droge witte wijn
- bindmiddel

Bereiding

- Doe de kaas in 1 keer in de wijn
- Daarna roeren tot de kaas gesmolten is
- Binden met bindmiddel naar keuze
- De fondue blijft waarschijnlijk wat rullig dat komt door de structuur van de geitenkaas
- Tot slot kruiden toevoegen.

Serveertip

In plaats van stokbrood of Ciabatta kun je ook stukjes zoete appel gebruiken.