# Fonduefeest

*Hét basisrecept voor een geslaagde avond!*

# Fonduen

## de basis

Zet de kaasfondue op tafel en geniet deze december van de meest verrassende en heerlijke smaakcombinaties! Varieer eindeloos met het basisrecept dat u hieronder vindt! Wij helpen u natuurlijk graag op weg, zodat u zowel uzelf als uw gasten kunt verrassen!

**Ingrediënten**

150-200 gram kaas per persoon
1 teentje knoflook
300 ml droge witte wijn
1 tl citroensap
1 el maïzena
Naar wens toevoegen: kirsch, peper en/of nootmuskaat

**Bereidingswijze**

1. Rasp de kaas en laat de geraspte kaas op kamertemperatuur komen.

2. Halveer de knoflook en wrijf de steelpan in. Houd je van een sterkere knoflooksmaak? Pers dan de knoflook uit en kook deze mee in de wijn.

3. Breng de wijn in de pan aan de kook (tot de wijn gaat bruisen).

4. Doe de citroensap bij de wijn. Citroensap zorgt ervoor dat de kaas beter gaat smelten.

5. Voeg al roerende de kaas beetje bij beetje toe.

6. Laat het kaasmengsel niet te lang koken en verwarm het ook niet te lang, want dan wordt het rubberachtig.

7. Voeg als je wilt wat kirsch, peper en/of nootmuskaat toe.

8. Proef of de kaasfondue op smaak is en voeg zo nodig nog wat zout toe.

9. Bindt de kaasfondue niet goed? Maak dan een papje van wat kirsch of water met maïzena en voeg dit toe aan de kaasfondue.

*Op zoek naar een verrassende smaakcombinaties! Lees dan snel verder...*

# De Caquelon

Het woord caquelon stamt uit de 18e eeuw en is afgeleid van het Zwitserduitse woord “Kakel”, dat “pan van aardewerk” betekent. Een caquelon wordt gemaakt van aardewerk en soms van porselein. De caquelon wordt met name gebruikt voor de kaasfondue. De pan wordt op de eettafel geplaatst op een brander of kaars om de inhoud warm te houden. Door de voortdurende verhitting ontstaat er vaak wat ingedikte kaas op de bodem van de caquelon, dit is vaak krokant en erg zout. Veel Zwitsers beschouwen dit als het klapstuk van de fondue en wordt in het Frans la religieuse (het nonnetje) en in het Duits Grossmutter (grootmoeder) genoemd.

FONDUETIP:

*Kijk bij het kopen van de caquelon of deze geschikt is om op het fornuis te verwarmen. Dan kan de kaasfondue in de caquelon bereid worden en daarna zo op tafel!*

FONDUETIP:
Tomaatjes, komkommer en soepstengels

# Geitenkaas
## *Fondue*

**Ingrediënten**
Geitenkaasfondue met Boer'n Trots Honing Geitenkaas, gemaakt met droge witte wijn, geserveerd in kleine pannetjes, gegarneerd met bosuiringetjes.

**Wist je dat...**
Boer'n Trots Honing Geitenkaas in drie smaakvarianten verkrijgbaar is? Alle 3 de varianten krijgen na hun natuurlijke rijping een sublieme smaak. Op de Boer'n Trots Honing Geitenkaas is Boer Herbert extra trots. Deze kaas heeft goud gewonnen op de World Cheese Awards en brons op de International Cheese Awards! De smedigheid van deze kaas maakt het een perfecte kaas voor de fondue. Varieer met de smaken Boer'n Trots Geitenkaas, Geitenkaas Komijn en Geitenkaas Truffel.

FONDUETIP:
*Is de structuur van uw fondue te dik? Verhoog dan het vuur, voeg een beetje wijn toe en roer goed door.*

# Mixed
## *Kaasfondue*

**Ingrediënten**
Kaasfondue met Boer'n Trots Peper Trio en Beemster van 't mes Belegen, gemaakt met (speciaal)bier.

**Boer'n Trots Kruiden assortiment**
Herbert gebruikt de melk van zijn eigen koeien waardoor deze melk supervers verwerkt wordt tot kaas. Nadat de kazen gemaakt zijn, worden deze meerdere malen gewassen met karamel. Hierdoor ontstaat de mooie diepbruine kleur van de kaaskorst en de karakteristieke, ietwat zoete smaak. Dit maakt de kazen van Herbert uniek. Verras je gasten met een unieke fonduesmaak door één van deze kruidenkazen in uw kaasfondue te gebruiken!

BEEMSTER® van 't mes

Gemaakt op landgoed Kadmps
BOER'N TROTS

FONDUETIP:
Gebruik in plaats van wijn ook eens cider, appelsap, bier of champagne in de kaasfondue.
FONDUETIP:
Nacho chips en droge worst

# Kaasfondue

## Beemster van 't Mes

**Ingrediënten**
Kaasfondue met Beemster van 't mes Belegen en Boer'n Trots Bospaddenstoel. Klaargemaakt met droge witte wijn en een snufje nootmuskaat.

Zet bakjes met diverse groente, vlees en brood op tafel en dippen maar!

BEEMSTER® van 't mes

Gemaakt op landgoed Kadmps
BOER'N TROTS

WIST JE DAT:

*Beemster van 't mes kaasmakers nog even eigenzinnig zijn als vroeger? Zo wordt de wrongel met een speciale hark met de hand geroerd. Het tempo en de roertechniek zorgen mede voor de heerlijke unieke smaak, smedigheid én de gaatjes in de kaas. Een speciale techniek die alleen de kaasmeester beheerst.*

FONDUETIP:
Bak het brood in een pan met
wat olie knoflook en peper.

FONDUETIP:

*De kaasfondue niet helemaal op gekregen? Gebruik de overgebleven kaasfondue de volgende dag bij uw frittatas, omeletten of pasta. Heerlijk!*

# Blauwekaas

## Fondue

**Ingrediënten**

Buitenlandse kaasfondue met Beemster van 't mes Oud en Blu '61, gemaakt met droge witte wijn, geserveerd in witte Italiaanse bollen.

**Blu '61**

Het is een liefdesverhaal dat in 1900 begint bij de kaasmakerij van familie Carpendeo uit de regio Veneto (Italië). Huidige Antonio ontwikkelde in 2011 samen met zijn zoons de Blu '61, speciaal voor zijn 50 jarig huwelijk met zijn vrouw Josephine. '61 verwijst naar hun trouwjaar.

Deze uiterst ingenieuze kaas wordt gemaakt uit volle gepasteuriseerde koemelk. Tijdens de rijping wordt de kaas behandeld met de zoete dessertwijn Passito en na zestig dagen wordt het uit het bad gehaald. Tijdens het proces wordt de bovenkant van de kaas bestrooid met cranberry's. Het zuivel is vrij vochtig en zacht, deze zachtheid neemt naarmate de kaas verder rijpt toe. De krokante structuur van de cranberry's zorgen voor een bijzondere sensatie in de mond. De smaak is licht pikant, maar vooral zoet en intens fruitig met tonen van kersen. Blu '61 is bij uitstek een dessertkaas. Daarnaast is het een perfecte kaas voor de kaasfondue.

FONDUETIP:
*Wortels, bloemkool, broccoli en groentechips*

WIST JE DAT:

*Kaasfonduen een heuse etiquette kent? Zo moet je bijvoorbeeld je broodje met de klok mee of in een 'achtje' door het pannetje bewegen, zodat het een homogeen mengsel blijft. Ook is het verboden om je vork op de rand van het pannetje af te tikken of langs de rand van het pannetje af te vegen.*

# Hollandse *Kaasfondue*

**Ingrediënten**

Hollandse Kaasfondue met Beemster van 't mes Belegen met uitgebakken spekjes, gemaakt met droge witte wijn, geserveerd in een klassieke fonduepan.

# Boerenkaas
## *Fondue*

**Ingrediënten**
Boerenkaasfondue met Boerenpracht Kanjer en Boerenpracht Hollandse Roodkorst, gemaakt met melk, geserveerd in een klassieke fonduepan op tafel.

**Helden van Boerenpracht**
Bijzondere boeren, bijzondere smaken, bijzonder vakmanschap. Dat zijn onze helden! Alle kazen van de helden van Boerenpracht worden gemaakt op de boerderij.

FONDUETIP:
*Courgette, paprika en bleekselderij*

WIJNTIP:

*Provins Fendant Chasselas. Deze witte wijn is fris, droog en fruitig van smaak. Je proeft de appel en peer. Een wijn die ook pit heeft.*

# Chocolade
## Fondue

**Ingrediënten**
200 gram pure chocolade.

Gebruik voor de chocoladefoundue altijd chocola van de beste kwaliteit. Hoe hoger het cacaogehalte, hoe donkerder de chocolade zal zijn. Koop bijvoorbeeld couverture chocolade. Hier zit een hoger percentage cacaoboter in de chocola, waardoor de chocolade makkelijker smelt.

**Bereidingswijze**
Laat de chocolade au bain-marie smelten met een klontje roomboter. Roer op laag vuur de chocolade glad. Bij het smelten van chocolade moeten stoom en waterdruppeltjes worden voorkomen, omdat die de chocolade hard zullen maken. Laat melkchocolade op een lagere temperatuur smelten dan pure chocolade. Een chocoladefondue is heerlijk met fruit, maar ook de gevulde brie met truffel is een echte aanrader!

FONDUETIP:
*Voor een extra smaakdimentie, voeg een scheutje likeur toe aan de fondue.*

**Truffelbrie**

De Fromagerie Rouzaire, gelegen in het plaatsje Tournan-en-Brie, is gespecialiseerd in het vervaardigen van kwalitatief hoogwaardige kazen met een eetbare witte korst. Voor de ware fijnproever hebben zij deze heerlijke truffelbrie ontwikkeld. Door toevoeging van een vleugje room en een rijke vulling van Mascarpone en zwarte zomertruffel ontstaat een onweerstaanbare lekkernij om de vingers bij af te likken. Het zachte karakter van de kaas combineert uitstekend met de uitgesproken smaak van de truffel en samen vormt het een harmonieus en verleidelijk geheel. Een perfecte combinatie voor de chocoladefondue!

## Van je kaasspecialist