**Favoriete kaasfonduerecepten redactie *Arts en Auto***

**Monique Bowman (coördinerend redacteur**)
“Dit recept van culinair journalist Merijn Tol uit *Arts en Auto* 8, 2011 is wat mij betreft de lekkerste kaasfondue ooit vanwege de gepofte knoflook en de combi van drie kazen.”

**Fondue met 3 soorten kaas en gepofte knoflook**

(voor ca. 3 personen)

Leg de ongepelde teentjes van 1 bol knoflook in een ovenschaaltje en schenk er zo veel olijfolie op dat de teentjes onderstaan. Pof de teentjes in de oven op 200°C in ca. 10 – 15 minuten totdat ze zacht zijn. Laat ze afkoelen.

Wrijf een fonduepan of stoofpan in met 1 teentje rauwe knoflook. Rasp 200 g gruyère en 150 g comté. Schenk 2 1/2 dl droge witte wijn in de pan en breng die aan de kook. Voeg al roerende de geraspte kazen en 200 g zachte chèvre (geitenkaas) toe en blijf goed roeren totdat de kazen volledig zijn gesmolten. Plop de knoflook uit de velletjes en roer de helft van de knoflook door de fondue. Breng de fondue eventueel op smaak met zout en zwarte peper. Verdeel de rest van de gepofte knoflook over de fondue. Serveer met verschillende soorten brood, zoals notenbrood, vijgenbrood en landbrood. Geef er een simpele groene salade bij. Bereidingstijd: ca. 45 minuten.

Tip van Merijn: eventueel kunt u een beetje losgeroerde maïzena toevoegen. De kaasfondue zal dan makkelijker binden, aangezien het een mengsel is van kaas (vet) en wijn (water). Dit is echter een kwestie van smaak; in authentieke recepten zit nooit maïzena. Belangrijk bij kaasfondue is verwarming en goed roeren.

**Wout de Bruijne (redacteur):**

“Wij zweren thuis bij AH Excellent Kaasfondue pittig. Wij voegen daar zelf nog maïzena, witte wijn, peper en nootmuskaat aan toe en eten het met stokbrood, stukjes ham, augurkjes en gedroogde tomaten. Het is lekker, pittig (de naam zegt dat al) en wel zo gemakkelijk. Overigens is het wel een uitdaging om het tot op de bodem ‘vloeibaar’ te houden.”

**Andrea Linschoten (coördinerend redacteur)**

“Ik hou van eenvoudige recepten die snel klaar zijn. Daarom komt mijn favoriete recept voor kaasfondue uit *Tof! Kookboek. Lekker koken in 8 stappen*.” (www.tofblad.nl)

*Nodig voor 4 personen*

* 3 dl volle melk
* 600 gram geraspte belegen kaas
* 3 eetlepels appelsap
* 1/2 theelepel nootmuskaat
* 1 eetlepel citroensap
* 1 stokbrood
* peper en zout

*Bereiding*

1. Verwarm de melk in een pan met een dikke bodem. Niet koken.
2. Roer in gedeelten de kaas erdoor.
3. Zet het gas laag. Blijf roeren tot de kaas helemaal gesmolten is.
4. Roer de maïzena los met het appelsap.
5. Voeg de maïzena toe aan het kaasmengsel.
6. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en citroensap.
7. Hou de fondue warm op een theelichtje.
8. Snij het stokbrood in stukjes. Doop met een vork in de fondue.

Tip: ook lekker om in de kaas te dopen: champignons en soepstengels.

**Martine de Paauw (redactie-assistent en coördinator Ledemaatjes)**

“Ik zweer bij een recept van mijn schoonzus Jeannet. Dit recept wijkt af van de traditionele kaasfonduebereiding, want een roux vormt de basis.”

*Nodig voor 2 personen*

* 50 gram boter
* 50 gram bloem
* 4 dl bouillon van blokje
* 1 dl melk
* 200 gram belegen kaas, geraspt
* peterselie + bieslook
* knoflook
* bakje champignons (in plakjes gesneden en bruingebakken)
* eventueel gebakken uitjes

*Bereiding*

Smelt de boter, voeg de knoflook toe en fruit dit even licht. Roer vervolgens in etappes de bloem erbij totdat deze volledig is opgenomen, er mag geen droge bloem meer zichtbaar zijn. Voeg vervolgens beetje bij beetje de bouillon en melk erbij, onder voortdurend goed roeren zodat het bloemmengsel goed wordt opgenomen in de vloeistof en er geen klontjes ontstaan. Voeg daarna de gebakken champignons en evt. uitjes toe, roer de geraspte kaas erdoor en laat deze goed smelten. Bieslook en peterselie fijnsnijden en erdoor roeren.