**Half-half fondue met Zwitserse Le Gruyère AOP en Vacherin Fribourgeois AOP**

Afbeelding met voedsel, overdekt, tafelgerei, kom

Automatisch gegenereerde beschrijving

Voorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 8 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

* 400 g Zwitserse Le Gruyère AOP, geraspt
* 400 g Vacherin Fribourgeois AOP, geraspt
* 1 kl maïszetmeel
* 1 teentje knoflook, gehalveerd
* 1,5 à 2,5 dl droge witte wijn
* 1 snufje nootmuskaat
* 2 el kirsch
* 1 scheutje citroensap
* Zout en peper
* 600 g oud brood, in blokjes gesneden, uitjes, augurken

Bereiding:

Meng in een kom de Zwitserse Le Gruyère AOP met 1 koffielepel maïszetmeel. Doe in een andere kom hetzelfde met de Vacherin Fribourgeois AOP en het resterende maïszetmeel. Meng vervolgens de twee kazen. Houd apart.

Wrijf met het knoflookteentje over de wanden van de fonduepan. Verwarm de witte wijn. Draai het vuur lager voor het kookpunt wordt bereikt. Voeg op een middelhoog vuur de kaas in kleine beetjes toe. Blijf met een houten lepel omroeren tot de kaas gesmolten is en de bereiding mooi glad is. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg naar smaak kirsch en/of citroensap toe.

Verhit het onderstel en plaats er de fonduepan op. Houd de temperatuur laag zodat de fondue niet gaat koken. Plaats het fonduestel op tafel, samen met mandjes met verschillende soorten brood. Serveer met uitjes en augurken. Prik stukjes brood op een fonduevorkje en haal ze door de kaas. Smakelijk!