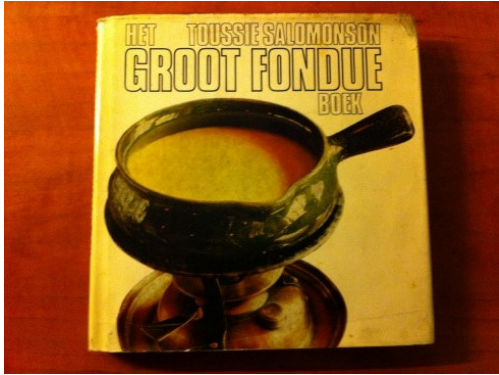


Kaasfondue met Wodka en Truffel



Ingrediënten (voor 2 personen)

600 gram geraspte Gruyère
3 dl champagne
1 glas wodka
1/8 liter room
een afgestreken eetlepel maizena
snuijfe cayennepeper
witte peper
nootmuskaat
1 fijngehakte truffel

Bereiden

Laat de kaas met de champagne zachtjes smelten, blijf roeren met een houten pollepel. Gaat de fondue pruttelen voeg dan de maizena vermengd met wodka toe. Wanneer de fondue op een réchaud op tafel staat voorzichtig de room er door roeren. Op smaak brengen met een snuijfe cayennepeper, witte peper en nootmuskaat en tenslotte de fijngesnipperde truffel er over strooien

vrij naar het originele recept Fondue Erotische van Tussie Salomonson



EETSNOB