



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Biologische Kaasfondue



Ingrediënten

- 500 gram fijngeraspte Henri Willig Koe Biologisch Gouda Jong
- 125 gram fijngeraspte Henri Willig Koe Biologisch Gouda Belegen
- 1 takjes tijm
- 1 laurierblad
- 0.5 ui
- 1 teentjes knoflook
- 30 gram aardappelzetmeel
- 500 milliliter droge witte wijn
- 125 milliliter groentebouillon
- 10 milliliter citroensap
- Diverse groenten, vleeswaren en brood om in de fondue te dippen

Bereidingswijze

Zin in een gezellige avond met een klassieker op tafel? Probeer onze biologische kaasfondue, gemaakt met de fijnste Henri Willig kazen. Dit recept is eenvoudig, smaakvol en perfect voor iedereen die van goed eten houdt. Met slechts 30 minuten bereidingstijd zet je een heerlijk gerecht op tafel dat gegarandeerd in de smaak valt bij je gasten. Of je nu een kaasliefhebber bent of gewoon op zoek bent naar een warm, comfortabel gerecht, onze biologische kaasfondue belooft een gezellige ervaring.