



- Voorbereiding: 10 min
- Bereiding: 10 min
- Moment: Hoofdgerecht
- Auteur: Beemster
- Aantal personen: 4
- Moeilijkheidsgraad: **

Beoordeel dit recept: ★★★★★ 1 stemmen



- 1. Ingrediënten (op basis van 4 personen)

- 5 dl. Koytbier (donker hooggegist bier van Jopen)
- 500 gram Beemster biologisch geraspt (zonder korst)
- 300 gram Beemster oud snijbaar geraspt (zonder korst)
- 1 eetlepel maïzena, opgelost in een eierdopje room
- versgemalen peper en zout naar smaak

3. Bereiding

Breng het bier aan de bruis (niet erg koken)

Schep nu lepel voor lepel de geraspte kaas erdoor en wacht met de volgende lepel tot de vorige is opgelost.

Roer het geheel nog even door en eindig met de maïzena in room opgelost.

Breng de fondue op smaak met peper en zout.

Erg lekker om erdoor te doen is bleekselderij en als grapje bovenop is gedroogde verkrumelde pancetta (Italiaans spek) uit de oven erg lekker.

(pancetta dun gesneden op 175 graden in de oven laten bruinen,op keukenrol uit laten lekken en verkrumelen over de fondue!)

Eet smakelijk!

Benodigheden

- kaasfondue pannetje

[Afdrukken](#)