

## Kaasfondue uit de Jura

*(het officiële recept!)*

Smakelijk!  
met Petra Possel

### Ingrediënten, voor 4 personen

- 600 g Comté, 8 maanden oud
- 400 g Comté 14 maanden oud
- 500 ml droge witte wijn, liefst Côtes du Jura
- 1 teen knoflook, geplet
- nootmuskaat, versgeraspt
- goed desembrood, liefst van een dag oud, in flinke blokken gesneden

### Bereiding

Wrijf de fonduepan of caquelon stevig in met de knoflookteen. Rasp de kaas met een grove rasp. Doe de kaas in de pan.

Verwarm de pan met de kaas en voeg beetje bij beetje de witte wijn toe terwijl je met een houten lepel goed roert, net zolang tot de kaas helemaal gesmolten is.

Afhankelijk van de dikte van de kaasfondue, kun je er nog een beetje witte wijn bij doen.

Breng verder op smaak met een beetje versgeraspte nootmuskaat en blijf vooral roeren om een homogene kaasfondue te houden.

Steek vervolgens het rechaud op tafel aan (niet mee gaan lopen) en zet de fonduepan er op.

Bon appétit!