

Kaasfondue



Hoofdgerecht

Kaas

4 personen

Land: Zwitserland

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 teentje knoflook
- 4 dl witte droge wijn
- 300 gram Emmentaler geraspt
- 300 gram Gruyère geraspt
- 2 el maïzena
- 4 el kirsch (of melk)
- zout & peper
- 1 mespunt nootmuskaat
- 1 stokbrood
- champignons, paprika enz.

Bereidingswijze

1. Knoflook pellen, halveren en hiermee 'n niet te grote pan met dikke bodem, quacelon of fonduepan inwrijven. Wijn in pan schenken en verhitten tot wijn begint te bruisen. Kaas toevoegen en al roerend met houten lepel laten smelten. In kopje maïzena met kirsch of melk gladroeren en door fondue roeren. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.
2. Fondue aan tafel op brander of andere warmtebron warm houden. Blokjes stokbrood (champignons, paprika) aan fonduevork prikken en in fondue dopen. Serveren met gemengde sla.
3. De alcohol uit de wijn verdampt door koken, de fondue kan dus ook door kinderen worden gegeten. Kirsch wordt het laatste moment toegevoegd, dat proef je nog wel. Vervang deze desgewenst door melk.

Tenslotte

Kaasfondue is een oud Alpengerecht, dat al in de Middeleeuwen werd gegeten. De precieze ontstaansgeschiedenis is niet bekend, maar waarschijnlijk aten de armere boeren in de Alpenregio's 's winters een kaasachtige pap, door de oude kaas te smelten in verse melk. Zo ging er geen eten verloren. Een andere theorie is dat de kaasfondue juist een luxeproduct was, dat in de 18e en 19e eeuw door de elite werd gegeten. Het eerste bekende recept stamt uit 1768, en dat komt uit Frankrijk. De naam kaasfondue is afgeleid van het Franse Fondre (smelten). De kaasfondue zoals we het nu kennen, is een heruitvinding uit Zwitserland. Omdat elk dorp in Zwitserland zijn eigen kaas en wijn heeft, zijn er ook veel varianten van de kaasfondue ontstaan. Het is het meest geliefde gerecht van Zwitserland. Waarom uitgerekend deze warme "kaassoep" het nationale gerecht werd, is onduidelijk. Misschien ligt het aan de gebarentaal: net als bij de vier culturen en talen van Zwitserland wordt bij het fonduen ook van verschillende delen één geheel gemaakt – en de fondue wordt democratisch gedeeld. Er wordt (veel) bij gedronken, gesproken en gelachen. De oorspronkelijke fondue wordt gedaan door stukjes stokbrood in gesmolten kaas te dopen gemengd met zo weinig mogelijk witte wijn. Naar smaak wordt ook wel knoflook, nootmuskaat, boleten, peper en kirsch toegevoegd. Volgens sommigen is het laatste restje, de enigszins gekarameliseerde laag op de bodem van de pan het lekkerste. In Zwitserland wordt het les religieuses (de nonnen) genoemd. Hoewel bovenstaand recept mijn voorkeur geniet, heb ik ook eens **Kaasfondue Linessse** bedacht voor de slanke lijn voor **2** personen, dat maak je zo. 1 teentje knoflook halveren. Bodem en wand van vuurvaste caquelon of pan inwrijven met knoflook. 2 1/2 dl droge witte wijn in caquelon schenken en op zacht vuur verwarmen tot langs rand van de caquelon belletjes zichtbaar worden. 2 bakjes Linessse kaasspread naturel à 200 gr en 1 bakje Linessse kaasspread ham à 200 gr aan wijn toevoegen en al roerende laten smelten. Blijven roeren tot gladde fondue ontstaat. 1 el maïzena met 1 el water gladroeren. Maïzena mengsel al roerende aan fondue toevoegen. Blijven roeren tot fondue glad gebonden is. Kaasfondue op rechaud op tafel zetten. Serveren met stokbrood en/of knapperige groente (paprika) en champignons.