

# Kaasfondue à la Pronk

Wij gebruiken voor de fondue een mix van verschillende smaken en soorten Hollandse boerenkaas. Deze rauwmelkse kaas zorgt voor een heerlijke smeuge en volle smaak als die in de wijn gesmolten wordt.

## Bereidingswijze

- 1 Rasp de verschillende smaken boerenkaas en mix ze samen in een grote schaal.
- 2 Verwarm de witte wijn in een (fondue)pan, tegen het koken aan.
- 3 Smelt geleidelijk de geraspte kaas in de witte wijn. Dit doe je door al roerend beetje bij beetje de geraspte kaas toe te voegen aan de wijn tot de kaas gesmolten is. Probeer de kaasfondue niet te laten koken tijdens het bereiden. Als alle kaas gesmolten is, beoordeel je de dikte van de fondue. Is die te dik, voeg dan heel voorzichtig kleine scheutjes wijn toe tot de fondue dun genoeg is. Vind je de fondue te dun, voeg dan voorzichtig een klein beetje bindmiddel (bijvoorbeeld maïzena) toe om hem iets dikker te maken. Niet te veel, want dan wordt de fondue klontig en vervlakt de smaak.
- 4 Zet de fonduepan op tafel op een warmhoudplaatje en dippen maar! Naarmate de pan er langer op staat, zal de kaasfondue verder indikken.

## Eet smakelijk!



### Pronk Juweel

Weesp kent een aantal 'instituten' waar complete generaties mee zijn grootgebracht. Zoals Pronk Juweel, de o zo heerlijk geurende winkel in de Slijkstraat die al bestaat sinds 1933.

Het assortiment laat zich omschrijven met 'delicatessen'. De heerlijkste kazen (vandaar het recept van kaasfondue), verse noten en niet te vergeten bonbons van Leonidas zijn de basisonderdelen van het succes van zowel de winkel die marktkraam in Hilversum en Laren als het alsmaar groeiende bedrijf in bestuursdiensten, relatiegeschenken en fuifmeent.

## Benodigdheden voor vijf personen

1000 à 1250 gram boerenkaasfonduemix van Pronk  
25 à 35 centiliter droge witte wijn, bijvoorbeeld  
Zuid-Afrikaanse Cape Dream Sauvignon Blanc.

Houd bindmiddel bij de hand voor als de fondue dun is  
maar let op: fondue kookt altijd in.

## Dippen

Traditioneel worden brood en aardappelen vaak gebruikt om in de kaasfondue te dippen. Maar je kunt erbij eten wat je zelf lekker vindt. Neem bijvoorbeeld kort voorgedroogde broccoli- of bloemkoolrosjes, courgette en bleekselderij. Vlees- en visliefhebbers kunnen ook dippen met gebakken garnalen (gamba's), gehaktballietjes of stukjes (voorgebakken) varkenshaas.

## Variaties

Er zijn met kaasfondue veel variaties te bedenken. Zo kun je bij stap 2 eerst met een teen knoflook de binnenkant van de pan insmeren of gebruikmaken van appelsap om de fondue alcoholvrij te maken. Bij stap 3 kun je tegen het eind ook een scheutje kruiden aan de fondue toevoegen. Bij Pronk zijn we er gelukkig op om een stukje blauwaderkaas door de fondue te smelten. Voor 5 personen kun je bijvoorbeeld 1000 gram boerenkaasfonduemix nemen en aan het einde van stap 3 ongeveer 200 gram Bleu d'Auvergne toevoegen (prak dit voordat je het toevoegt).