# Kaasfondue met Hasseltse jenever en witte wijn



## Ingredienten voor 4 Personen

| | | |
|---|---|---|
| 1 | teentje | Knoflook |
| 3 | dl | Witte wijn |
| 800 | g | Geraspte kaas |
| 4 | eetlepels | maïszetmeel |
| 2 | eetlepels | jenever |
| | snuifje | Nootmuskaat |
| | snuifje | Peper |
| 8 | sneetjes | brood |

---

## Bereiding

1. Smeer een kookpan in met een teentje geplette knoflook voor extra smaak. Giet de wijn in de pan en breng aan de kook.
2. Doe de kaas in de pan en roer totdat het gesmolten is. Voeg het maïszetmeel toe en meng goed door.
3. Meng de jenever onder de kaas en kruid af met nootmuskaat en peper.
4. Scheur het brood in stukjes en serveer bij de kaasfondue.