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.