



Ryud 's Kookboek

Kaasfonduerecepten / v1.3

Inhoudsopgave.

Belgische fondue met bier en abdijkaas.	3
Boerenkaasfondue.	4
Cheddarfondue met Guinness.	5
Duivelse fondue.	6
Fondue au morbier 1.	7
Geitenkaasfondue met honing en tijm.	8
Kaasfondue 1.	9
Kaasfondue 3.	10
Kaasfondue 25.	11
Kaasfondue 26.	12
Kaasfondue met bier 1.	13
Kaasfondue met bier 2.	14
Sherryfondue.	15
Gebruikte afkortingen.	17

Belgische fondue met bier en abdijkaas.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: **
Bron: AllerHande

Ingrediënten

200 g kaas, abdij- (bijv. Père Joseph)
300 g kaas, belegen, geraspte
1 tn knoflook
2 el maïzena
1 tl mosterd
1 uitje, bos-
1 fl witbier (33 cl)

Extra benodigdheden:
kaasfonduepan (caquelon) met rechaud, fonduevorken

Bereiding.

Snijd het bosuitje fijn.
Halveer de knoflook.
Wrijf de binnenzijde van fonduepan in met de knoflook.
Los de maïzena op in 4 eetlepels bier.
Schenk de rest van het bier in de pan.
Breng het bier aan de kook.
Ontkorst de abdijkaas.
Snijd de abdijkaas in piepkleine blokjes.
Draai het vuur laag.
Roer de beide kaassoorten in gedeelten met een houten lepel door het warme bier, tot alle kaas gesmolten is.
Roer het maïzenapapje door kaasmengsel.
Roer het bosuitje door het kaasmengsel.
Laat het kaasmengsel nog 2-3 minuten zachtjes doorkoken tot fondue goed gebonden is.
Breng de fondue op smaak met mosterd en peper.
Zet de kaasfonduepan op een rechaud op tafel.

Tip:

Om te dippen:

- blokjes zuurdesembrood (bijv. Pain Bûcheron)
- halve blaadjes witlof
- stukjes wortel
- gesmoorde stukjes prei
- gekookte mosselen
- grote garnalen
- blokjes of rolletjes ham.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Boerenkaasfondue.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

- bruinbrood, grof, volkoren- en/of notenbrood
800 g kaas, boeren-, belegen, geraspt
1 el Kirsch
1 tn knoflook, gehalveerd
- peper, versgemalen
- nootmuskaat, geraspte of gemalen
1 el maïzena
1 tl mosterd
400 ml wijn, witte, droge

Bereiding.

Wrijf de fonduepan of een andere pan met dikke bodem in met de snijkant van de knoflook.
Verwarm de wijn tegen de kook aan.
Voeg goed roerend beetje bij beetje de kaas bij de warme wijn, zodat de kaas goed smelt.
Voeg peper, nootmuskaat en mosterd toe.
Meng de maïzena met de Kirsch.
Bind de gesmolten kaasmassa al roerend met het maïzenamengsel.
Zet de gevulde fonduepan op het rechaud.
Serveer in plakken gesneden broodsoorten bij de boerenkaasfondue.

4

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Cheddarfondue met Guinness.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kaasrecepten

Ingrediënten

400 g brood, rogge-
600 g cheddar
¼ l Guinness
2 tl maïzena
- peper, zwarte, versgemalen
500 g prei
1-3 drp saus, Worcestershire-
2 el whisky
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng in een pan, water met wat zout aan de kook.

Was de schoongemaakte prei grondig, snijd de stelen in stukjes van ± 1 cm breed en kook die 2-3 min. in het water.

Giet de prei af en laat goed uitlekken.

Snijd het roggebrood in blokjes en zet die samen met de prei op tafel.

Snijd de cheddar zonder de korst in kleine blokjes of rasp de kaas grof.

Verhit het bier in een caquelon.

Voeg in kleine porties tegelijk de kaas toe en laat die al roerend smelten.

Maak de maïzena aan met de whisky, giet dit mengsel bij de kaas en breng het al roerend aan de kook.

Breng het op smaak met peper en Worcestershiresaus.

Houd de fondue op een réchaud of op een laag pitje tegen de kook aan.

Aan tafel worden het brood en de prei aan de fonduevorken geprikt en in de kaasfondue gedoopt.



Duivelse fondue.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: Zwitserse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

80 g bloem
80 g boter
1 kg kaas, jong belegen
2 tn knoflook
100 g pepers, Spaanse
1½ l sap, tomaten-
4 uien

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rasp de kaas fijn (dit gaat het makkelijkst met een keukenmachine).
Snijd de Spaanse pepers fijn.
Pers de knoflook uit in de knoflookpers (òf snijd heel fijn).
Snijd de uien heel fijn.
Doe de boter in de pan.
Fruit de uien lichtbruin.
Voeg de bloem toe. aan de uien.
Voeg al roerend de tomatensap toe aan de uien.
Voeg de geraspte kaas toe als alles kookt (zeer goed blijven roeren).
Voeg op het laatst de fijngesneden Spaanse pepers en de knoflook toe.

Tip:

Serveer de fondue met stukjes stokbrood, stukjes rauwkost, gebakken vlees of vis en fruit.

Fondue au morbier 1.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: Franse
Personen: -
Sterren: *
Bron: Lamuse.nl

Ingrediënten

- baguettes òf pain de campagne
1 el maïzena
800 g Morbier (Franse kaas uit de Jura)
- peper, naar smaak
100 g spek, gerookt, mager, reepjes
20 cl wijn, witte, droge
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de Morbier in kleine reepjes.
Bak de spekjes goudbruin.
Breng de witte wijn in een geëmailleerde pan aan het bruisen.
Voeg de Morbier toe aan de wijn.
Voeg het zout en peper toe aan de wijn.
Blijf roeren tot een homogene massa is ontstaan.
Los de maïzena op in wat water.
Roer de maïzena door de fondue.
Laat de spekjes uitlekken.
Voeg de spekjes vlak voor het opdienen bij de kaas.
Snijd de baguettes in dunne schijfjes.
Serveer de baquette bij de fondue.

Informatie:

Morbier is een Franse kaas, een halfharde gewassen-korst kaas.
De Morbier komt van oorsprong uit het gelijknamige dorp Morbier in de Jura.
De kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk (hoewel tegenwoordig ook gepasteuriseerde melk gebruikt wordt), de wrongel wordt gesneden, de wei verwijderd, en vervolgens wordt de kaas in de vorm geperst.
De kaas wordt eenmaal horizontaal doormidden gesneden en er wordt een laagje zout en as toegevoegd.
Vervolgens gaat de kaas in de pers en gaat rijpen in een koude ruimte voor 2 à 3 maanden.
De kaas krijgt een rode korst, kenmerkend is de zwarte ader die door de kaas loopt.
Qua smaak doet deze ader niet veel.
De ader schijnt ontstaan te zijn doordat de boeren hun wrongel tot een dag wilden bewaren voor ze genoeg hadden om een hele kaas te maken.
Om de wrongel tegen insecten e.d. te beschermen brachten ze er een laagje as en zout op aan, daarboven werd dan later de wrongel uit een volgende melkperiode toegevoegd.
De Morbier heeft het AOC-keurmerk gekregen, wat inhoudt dat de kaas ook alleen gemaakt mag worden van de melk van koeien die gevoed zijn met hooi, gras en kruiden uit de Jura.

Geitenkaasfondue met honing en tijm.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: AllerHande, Carta, Verrassend fonduen en gourmetten

Ingrediënten

1 el honing
400 g kaas, geiten-,
Hollandse
100 g kaas, geiten,
zachte
2 el maïzena
- peper, witte
100 ml room, slag-
½ tl tijm
300 ml wijn, witte,
droge
- zout

- fonduepan of kaas-
fonduepan (caquelon)
met rechaud

Bereiding.

Snijd de korst van de Hollandse geitenkaas snijden en rasp de kaas (in de keukenmachine). Verbreek de zachte geitenkaas. Breng in de fonduepan de wijn met de honing en de tijm aan de kook. Draai het vuur laag en roer de beide kaassoorten in gedeelten met een houten lepel door de warme wijn, tot alle kaas gesmolten. Roer de slagroom erdoor. Los de maïzena op in 2 el water of wijn. Roer het maïzenapapje door het kaasmengsel en laat het mengsel nog 2-3 min. zachtjes doorkoken tot fondue goed gebonden is. Breng het kaasmengsel op smaak met peper en zout. Zet de kaasfonduepan op een rechaud op tafel.

Tip:

Om te dippen: - bruin stokbrood of in puntjes gesneden shoarmabroodjes - kleine roosjes rauwe broccoli - gehalveerde artisjokharten (blik) - partjes appel of peer (met citroensap besprenkeld) - pitloze druiven.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 620
Eiwit: 31 g
Koolhydraten: 8 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 43 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kaasfondue 1.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Frans Huits

Ingrediënten

- broccoliroosjes
- champignons
200 g Emmentaler,
geraspte
150 g kaas, belegen,
geraspte
- kirschlikeur
2 tn knoflook
- peper, cayenne-
- stokbrood
4 dl wijn, droge witte

Bereiding.

Verwarm de wijn in de fonduepan.
Laat de kaas in de wijn smelten.
Pers de knoflook boven de kaas uit.
Breng de kaas op smaak met cayennepeper.
Voeg naar smaak kirschlikeur toe.
Blancheer de champignons en de broccoliroosjes.
Snijd het stokbrood in dobbelstenen of schijfjes.
Geef de groenten en het brood bij de kaasfondue.

Tip:

Wat uitgebakken reepjes ontbijtspek door de kaasfondue smaakt erg lekker.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kaasfondue 3.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Stuks: 4
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

1 kp bloem
- chilipoeder
500 g kaas, geraspte
2 tn knoflook, geperst
- olie, zonnebloem-
1 l tomatensap
3 uien, gesnipperd

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bak de uien in de zonnebloemolie.
Voeg de knoflook toe aan de uien.
Voeg om en om bloem en tomatensap toe aan de uien en roer alles goed door.
Voeg naar smaak chilipoeder toe.
Voeg de kaas toe.
Roer tot de kaas helemaal is gesmolten.

Tip:

Geef er stokbrood en een salade bij.

Kaasfondue 25.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Zwitserse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

400 g kaas,
Emmenthaler
400 g kaas, Gruyère
240 cl wijn, witte, droge
- knoflook
1 el kirsch
1 el maïzena

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rasp de kazen.
Smeer de fonduepan in met knoflook.
Verhit de wijn in de pan.
Voeg de kaas en een teentje knoflook toe aan de wijn.
Laat de kaas op een middelhoog vuur smelten tot een egale massa.
Maak een papje van de maïzena en kirsch.
Voeg het papje toe tot gewenste dikte van de kaas is bereikt.
Dien de fondue direct op.

Kaasfondue 26.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Receptenmetkaas.nl

Ingrediënten

- basilicum
- 500 g Emmentaler
- 300 g Gruyère, Zwitserse
- 1 tn knoflook
- 1 el maïzena
- 100 g tomaatjes, Sud en Sol
- 4 dl wijn, droge witte

Om te dopen

- kipfilet, stukjes gerookte
- komkommer, blokjes
- krieltjes, gebakken
- krieltjes, voorgekookte
- olijven
- paprika, stukjes
- salami, stukjes
- selderij, stukjes
- stokbrood, stukjes
- tomaatjes, cherry-

Bereiding.

Was en snijd de ingrediënten, die u in de fondue wilt dopen.
En verdeel ze over een aantal schaaltes.
Halveer de knoflook en wrijf de caquelon (=kaas fonduepan) er mee in.
Rasp beide kaassoorten grof.
Knip of snijd de sud en sol tomaatjes (semi-gedroogde tomaatjes zijn zoeter en sappiger dan gedroogde tomaten) in kleine stukjes.
Pluk een flinke hoeveelheid blaadjes van de basilicumplant en spoel ze voorzichtig af.
Giet de wijn in de pan en breng aan de kook.
Zet het vuur zacht en voeg, onder voortdurend roeren, de kaas geleidelijk toe.

Laat het mengsel niet koken!

Roer in een kopje de maïzena met 3 eetlepels water of wijn tot een glad papje.
En voeg die, als alle kaas gesmolten is, aan de fondue toe.
Blijf goed roeren tot het dik en romig is.
Voeg de stukjes tomaat toe.
Knip de basilicum in reepjes.
En meng die door de fondue.
Gelijk opdienen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g- g

Kaasfondue met bier 1.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Stuks: 4
Sterren: **
Bron:
Receptenmetkaas.nl

Ingrediënten

4 dl bier
1 el bloem
400 g kaas, Ceddar
400 g kaas, gaten-,
Maasdammer
1 tn knoflook
2 tl mosterd
- peper, zwarte,
versgemalen

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Halveer de knoflook.
Wrijf de caquelon (=kaasfonduepan) in met de knoflook.
Snijd de Cheddar in kleine stukjes.
Rasp de Maasdammer grof.
Meng de kaas goed door elkaar.
Meng de bloem en mosterd door de kaas.
Giet het bier in de pan.
Verwarm het bier tot het gaat borrelen.
Zet het vuur zacht.
Voeg kaasmengsel geleidelijk aan het bier toe.
Blijf het mengsel goed roeren tot het glad is.
Voeg naar smaak wat vers gemalen peper toe.

Kaasfondue met bier 2.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Stuks: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

4 dl bier
800 g kaas, oude,
geraspte
½ tn knoflook
- maïzena
4 tl mosterd
- peper
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Wrijf de kaasfonduepan of kleine braadpan in met een gehalveerd teentje knoflook.
Verwarm het bier in de pan totdat deze gaat dampen (niet koken).
Voeg beetje bij beetje de kaas al roerende toe totdat deze gesmolten is.
Roer de maïzena glad met en beetje water of bier en bind hiermee de fondue.
Voeg als laatste de mosterd en peper en zout naar smaak toe.

Tip:

Serveer de kaasfondue met boerenbrood, zoals donker roggebrood, grof volkorenbrood of bruin stokbrood, voorgekookte minikrieltjes, witlofblaadjes of soepstengels.

Sherryfondue.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *****
Bron: Keukentips.nl

Ingrediënten

400 g kaas, Goudse,
grof geraspt
1 tn knoflook
1 komkommer, in
blokjes
2 tl maïzena
1 mp nootmuskaat
- peper
- selderie, in stukjes
2 dl sherry, droge
2 stokbroden, groot, in
sneetjes

Bereiding.

Doe de sneetjes stokbrood in een mandje.
Doe de komkommer in een schaalte.
Doe de selderie in een schaalte.
Zet het stokbrood, komkommer en selderie op
tafel.
Roer de maïzena in een kopje met wat water
tot een papje.
Pel het knoflookteentje.
Snijd het knoflookteentje doormidden.
Wrijf de caquelon met het knoflookteentje in.
Doe de sherry in de caquelon.
Breng de sherry aan de kook.
Voeg de kaas toe aan de sherry.
Bind de fondue met het maïzenapapje.
Breng de fondue op smaak met peper.
Zet de fondue midden tussen het stokbrood,
komkommer en selderie.

Info:

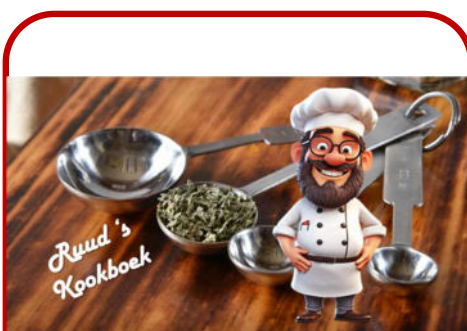
Een caquelon is een soort braadschotel
gemaakt van aardewerk.
Een caquelon heeft een handvat.
De caquelon wordt vooral gebruikt om
kaasfondue in te bereiden en te serveren.



Het woord caquelon wordt vooral gebruikt in de
delen van Zwitserland waar Frans gesproken
wordt en in het gebied van Frankrijk waar men
Frans-Provençaals spreekt.
Het woord stamt uit de 18e eeuw en is afgeleid
van het Zwitsers-Duitse woord Kakel, dat pan
van aardewerk betekent.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.3

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.3

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
kpr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	StAAFje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Thee­lepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs­j	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vinger­lengte
voorb.tijd	Voor­be­reidings­tijd
wgls	Wijn­glas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24