FONDUE CON QUESOS DENTELLE DE BRUGGE, BRUGGE RODENBACH, BRUGGE PRESTIGE Y NAZARETH



Instructions:
Frote la sartén con el ajo

Ralle el queso o córtelo en pequeños dados y a continuación caliéntelo junto con el vino y el kirsch. Añada enseguida la maicena.

Remueva hasta obtener una salsa bien ligada y agregue el zumo de limón y las especias.

Sirva la mezcla en una fuente de fondue con queso para llevar a la mesa. Remueva cada poco.

Sirva con trozos grandes de pan o baguette, así como con cebolletas y pepinillos.

Serves:
4 people
Recipe type:
Plato principal
Grado de dificultad:
1