

Reypenaer kaasdoop

Een klassieker op koude winterdagen en tijdens feestelijke bijeenkomsten is de kaasdoop ofwel fondue die extra luxe en rijk is door het gebruik van de één jaar oude Reypenaer. U kunt het zo simpel of uitgebreid maken als u zelf maar wilt. Misschien alleen met wat stukjes boerenbrood of door er vele schaaltes met garnituren omheen te zetten, zodat uw eters zelf kunnen kiezen wat zij willen “dopen”. Een aantal voorbeelden hiervan zouden kunnen zijn: augurkjes, rauwe groenten als radijs, bleekselderij, bospeen of bloemkool, blokjes ham, zoetzure zilveruitjes en ga zo maar door. De mogelijkheden zijn eindeloos. Let er bij het bereiden wel op dat u de kaasdoop à la minute maakt, deze wordt namelijk korrelig als u het opnieuw verwarmd. Is de kaasdoop aan de dikke kant, voeg dan een beetje warme melk of kookroom toe. Is de massa te dun, roer er dan nog wat extra geraspte Reypenaer door.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 teentje knoflook,
- 15 cl Westmalle Tripel,
- 200 g geraspte Reypenaer (1 jaar oud),
- 1 el maïzena,
- 1 tl mosterd,
- versgemalen zwarte peper,
- zout.

Halveer het knoflookteentje en wrijf er een fonduepan of vuurvaste keramieke schaal mee in. Plaats op een hoog vuur, schenk er het bier in en verwarm tot het begint te bruisen. Zet het vuur lager en voeg al roerende beetje bij beetje de geraspte kaas toe. Blijf roeren tot de kaas volledig is opgelost en voeg er de met wat water aangemaakte maïzena aan toe. Bind er de kaasdoop mee en breng op smaak met de mosterd, versgemalen peper en zout. Serveer onmiddellijk met de garnituren naar keuze.

