Juustofondue

Aineet: (ohje kahdelle)
1 valkosipulinkynsi
4 dl kuivaa valkoviiniä
mustapippuria, muskottipähkinää
400 g juustoa kuutioina tai raasteena (esim. 100 g mustaleimaista Emmentalia, 150 g Gruyerea ja 150 g Appenzelleria)
1 rkl perunajauhoja tai ohrakasta
(2 cl Kirschwasseria)
(sitruunamehua)
iso maalaisleipä

Valmistus: Hiero valkosipulia fonduepadan seinämiin. Kiehauta viini padassa, mausta mustapippurilla ja muskotilla.

Lisää vähitellen juustosekoitus, sekoita samalla koko ajan puulastalla.

Suurusta seos: sekoita perunajauhot Kirschwasseriin tai vesitilkkaan ja kaada nauhana kiehuvan kastikkeen joukkoon. Keitä vielä hetki. Sekoita koko ajan, sillä seos palaa helposti pohjaan.

Jos kastike on liian löysää, suurusta se toisen kerran. Myös tilkka sitruunamehua sakeuttaa kastiketta. Jos se on liian paksua, lisää viiniä tai vettä. Kannattaa muistaa, että kastike sakeutuu hieman jäähtyessään.

Tarkista maku ja tarjoile heti. Fondue ei odota syöjiä vaan syöjät fondueta!

Fondue syödään niin, että kumpikin pistää vuorotellen leipäkuution fonduehaarukkaansa ja sekoittaa sillä kastiketta. Sitten leipä laitetaan suoraan suuhun.

Jos leipä on liian pehmeää, sitä voi hieman paahtaa etukäteen. Tarjoile fonduen kanssa esimerkiksi cocktailkurkkuja ja hillosipuleita.