



Fondue neuchatel

Aineet: 200 g sinileimaista emmentalia
100g gruyereä tai punaleimaista emmentalia
2 dl valkoviiniä
2 tl peruna- tai maissijauhoa
1 valkosipulin kynsi
1 tl sitruunan mehua
pippuria

Valmistus: Hiero pataa valkosipulinkynnellä, sillä se antaa makua ja estää juustoa palamasta pohjaan. Raasta juustot, pane ne pataan ja kaada päälle valkoviini. Nosta pata liedelle ja anna hiljalleen massan sulaa ja kuumeta. Hämmennä kokoajan hiljalleen. Lisää vesitilikkaan sekoitetut maissijauhot. Mausta seos sitruunan mehulla ja pippurilla. Kun seos on tasaista , nosta se pöytään telineelle spriliekkin päälle.
Fondue nautitaan kastamalla haarukan kärjessä olevia paahdettuja ranskanleipäkuutioita juustosulaan.