**Kaasfondue royal**

Gruyère  
Emmenthaler  
Appenzeller  
Kirsch  
Fendant du Valais  
maïzena  
nootmuskaat

citroen  
knoflookpasta  
gekookte hamblokjes  
stokbrood  
champignons  
bloemkool  
kerstomaatjes  
kropsla  
peper uit de molen

Wrijf de binnenkant van een koude fonduepan in met een knoflookpasta. Doe er een scheutje citroensap en een glas Zwitserse witte wijn in en warm op. Rasp ondertussen de kazen (zie boodschappenlijst). Los een soeplepel maïzena op in een glas Kirsch.

Doe de geraspte kazen bij de wijn en laat opwarmen tot ze gesmolten zijn. Voeg er dan de Kirschbereiding bij en meng goed tot een homogene massa. Breng op smaak met peper uit de molen en nootmuskaat.

Presenteer op een bord de bloemkoolroosjes, mini-champignonnetjes en blokjes gekookte ham. Zet daarbij een mand gesneden stokbrood en als bijgerecht (niet bedoeld om in de fonduepan te hangen) een slakom met gesneden kropsla en gehalveerde kerstomaatjes.

Je gasten kunnen nu naar keuze hun spiesjes vullen met stokbrood, groenten en charcuterie.