

Savoy Peynir Fondue

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 14/10

Savoy peynir fondue, gruyere ve emmental peynirini sarımsaklı üzüm suyu tabanında eritip ekmekle paylaşılabilir bir Alp sofrasıdır.

Malzemeler

Fondue için

- 250 gr Gruyere peyniri
- 250 gr Emmental peyniri
- 1 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Beyaz üzüm suyu
- 1 yemek kaşığı Mısır unu
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 0.3 çay kaşığı Muskat

Servis için

- 1 adet Baget ekmek
- 500 gr Haşlanmış patates
- 8 adet Kornişon turşu

Yapılış

1. Fondue tenceresinin içini kesilmiş sarımsakla ovun.
2. Peynirleri rendeleyip mısır unuyla harmanlayın.
3. Beyaz üzüm suyu ve limon suyunu tencerede 15 dakika kaynatmayın.
4. Peyniri avuç avuç ekleyip her eklemede eriyene kadar karıştırın.
5. Muskat ekleyip sosu 2 dakika parlak kıvamda tutun.
6. Baget ekmeği küp kesin, patatesleri sıcak tutun.
7. Fondueyu düşük ısıda sıcak tutup ekmek, patates ve turşuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri azar azar eklemek fondue sosunun ayrılmadan parlak kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek, haşlanmış patates ve kornişon turşuyla sıcak tutarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten