VEGETARISK

Getostfondue

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **10**

30

En gammal klassiker men i lite modernare version. Det är enkelt att socialisera runt en fondue då den sköter sig själv och man kan dippa allt möjligt.

INGREDIENSER

2 tsk olivolja
560 g smulad getost
2 msk finhackad schalottenlök
4 msk torrt vitt vin
6 msk osaltat smör
6 msk vetemjöl
6.75 dl vispgrädde
1 liten nypa nymalen svartpeppar
4 msk hackad gräslök
2 tsk pressad vitlök
1 nypa flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret i en liten tjockbottnad kastrull på låg värme. Blanda i mjölet i omgångar tills du får en slät massa. Rör om i två minuter tills massan har fått en lite ljusbrun färg och fått en lite nötig smak. Tag sedan kastrullen från plattan.

2. Sautera schalottenlök och vitlök i olivolja på medium värme i 3 minuter eller tills de börjar mjukna. (De ska inte ta färg och bli bruna). Tillsätt nu vinet i omgångar under ständig omrörning så att allt lossnar från botten av kastrullen.

3. Tillsätt nu osten och grädden i omgångar och låt det sedan koka upp. Sänk sedan värmen och låt det sjuda i 1 minut eller tills att all ost har smält helt.

4. Rör nu i mjölmassan som gjordes innan och låt alltsammans tillagas under omrörning i cirka 3 minuter eller tills dess att röran har tjocknat. Tag sedan kastrullen från värmen och smaka av med salt och peppar.

5. Häll nu fonduen i en fonduegryta och strö över gräslök. Servera med brödbitar, fikon, daddlar och äppleskivor.