



Fondue για το εορταστικό τραπέζι χωρίς να χρειάζεσαι ειδικό σκεύος

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 7-10 λεπτά

Υλικά :

1 κ.σ. κορν φλάουρ

[200 γρ. Violife Τριμμένο γεύση Original](#)

100 ml λευκό κρασί, της επιλογής μας

1 κ.σ. χυμός λεμονιού

2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες στα 2

1 κ.σ. κονιάκ

½ κ.σ. μουστάρδα Dijon ή με ολόκληρο σιναπόσπορο

⅛ κ.γλ. μοσχοκάρυδο

[1 κ.σ. διατροφική μαγιά](#)

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα :

ψωμί, κομμένο σε κύβους & φρυγανισμένο

αποξηραμένα φρούτα

καρότα, κομμένα σε στικς & ψημένα

φλορέτες κουνουπίδι ή μπρόκολο, ψημένες

κράκερς, της επιλογής μας

κριτσίνια, της επιλογής μας

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε σε ένα μπολ το **[Violife Τριμμένο γεύση Original](#)** μαζί με το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε πολύ καλά.
- 2) Σε μία μεσαία κατσαρόλα βάζουμε το κρασί, τον χυμό λεμονιού και το σκόρδο και σιγοβράζουμε για 1-2 λεπτά. Αφαιρούμε το σκόρδο και προσθέτουμε το τυρί, ανακατεύοντας συνεχώς για περίπου 5-6 λεπτά μέχρι να λιώσει.
- 3) Προσθέτουμε το κονιάκ, την μουστάρδα, το μοσχοκάρυδο, τη διατροφική μαγιά, αλατοπιπερώνουμε και σιγομαγειρεύουμε για ακόμα 1-2 λεπτά.
- 4) Τοποθετούμε το κατσαρολάκι ή το πυρίμαχο σκεύος με το fondue σε μία σχάρα και από κάτω αναμμένα κεράκια ρεσώ για να διατηρηθεί ζεστό.
- 5) Σερβίρουμε με λαχανικά, ψωμί, κριτσίνια ή κράκερς.

