



## Kaasfondue op z'n Zaans

🕒 35 minuten

2 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 140 g Veluwe rookworsten fijn
- 🍷 400 g koelverse broccoli, wortel, bloemkool
- 🍷 100 g Zaanlander oud 48+
- 🍷 100 g Zaanlander jong belegen 48+ kaas
- 🍷 100 g Zaanlander jong 48+
- 🍷 175 g snoepgroentemix
- 🍷 1 stronk witlof
- 🍷 ½ vers rustiek stokbrood wit
- 🍷 ½ teen knoflook
- 🍷 100 ml droge witte wijn
- 🍷 ½ el citroensap
- 🍷 ½ el maïzena
- 🍷 1 el kirsch

**MATERIAAL:** fonduepan, fonduevorken, rechaud

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de rookworst volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd in stukjes.
2. Kook de broccoli, wortel en bloemkool 3 minuten
3. Giet af.
4. Rasp ondertussen alle kaas.
5. Halveer de paprika's uit de snoepgroentemix in de lengte en verwijder de zaadlijsten.
6. Snijd de komkommers in 3 stukken en verdeel met de snoeptomaten over schaaltes.
7. Snijd de onderkant van het witlof en haal de blaadjes los.
8. Snijd het stokbrood in plakjes.
9. Halveer de knoflook en wrijf de gietijzeren pan of fonduepan ermee in.
10. Schenk de wijn in de pan en verhit op middelhoog vuur.
11. Voeg de kaas en het citroensap toe en laat al roerend rustig smelten.
12. Dit duurt ca. 8 minuten
13. Meng de maïzena met de kirsch, voeg al roerend toe aan de kaasfondue.
14. Roer tot een samenhangend geheel.
15. Breng op smaak met peper.
16. Serveer de kaasfondue met de groenten, worst en het brood.

**WIJNADVIES:** Perfect met de wijn uit het recept.

Bron: [ah.nl](http://ah.nl)

