



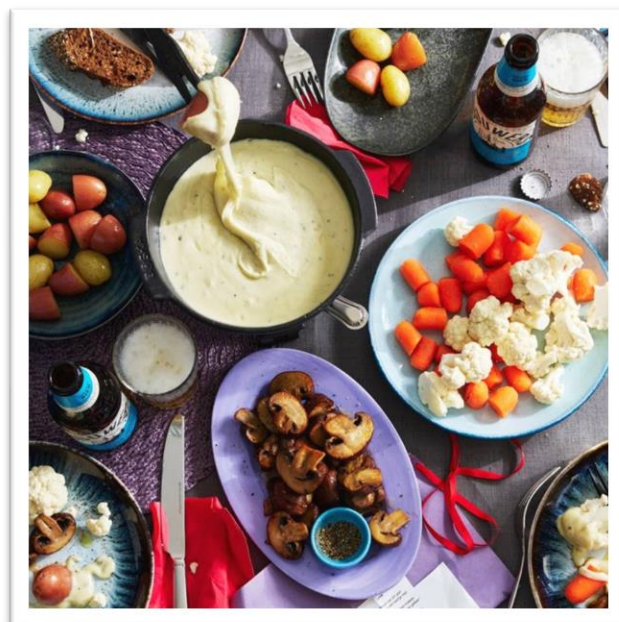
Kaasfondue met 4 kazen, groenten en stokbrood

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 g stoom aardappelmix
- 🍷 200 g kastanjechampignons
- 🍷 1 el arachideolie
- 🍷 ½ kleine bloemkool
- 🍷 150 g geschrapte worteltjes
- 🍷 100 ml droge witte wijn
- 🍷 75 g gruyère, geraspt
- 🍷 80 g emmentaler, geraspt
- 🍷 100 g Zaanlander jong belegen 48+ kaas, geraspt
- 🍷 45 g Blue d'Auvergne blauwaderkaas 50+
- 🍷 ½ meergranenstokbrood
- 🍷 ½ teentje knoflook
- 🍷 ½ el citroensap
- 🍷 ½ el maïzena
- 🍷 1 el kirsch



MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer grote aardappelen en kook in 12 minuten gaar.
2. Halveer de champignons, verhit de olie in een koekenpan en bak 6 minuten op hoog vuur.
3. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en halveer de worteltjes in de breedte.
4. Rasp de Emmentaler en Zaanlander en verkruimel de blauwe kaas.
5. Snijd het stokbrood in plakjes.
6. Halveer de knoflook en wrijf de fondue-pan of gietijzeren pan ermee in.
7. Schenk de wijn in de pan en verhit op middelhoog vuur.
8. Voeg alle kaas en het citroensap toe en laat al roerend rustig in ca. 8 minuten smelten.
9. Meng de maïzena met de kirsch, voeg al roerend toe aan de kaasfondue.
10. Roer tot een samenhangend geheel.
11. Dit duurt ca. 5 minuten.
12. Breng op smaak met peper.
13. Serveer de kaasfondue met de groenten, aardappeltjes en het brood.

TIP 1: Let op! De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

TIP 2: Liever zonder alcohol? Vervang de wijn door water of groentebouillon en de kirsch door diksap appel.

WIJNADVIES: Perfect met de droge witte wijn uit het recept.

Bron: ah.nl