



Kaasfondue met broccoli en brood

🕒 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 stuk robuust demi baguette wit
- 🍷 200 g champignons
- 🍷 ½ el milde olijfolie
- 🍷 ½ stronk broccoli
- 🍷 ½ teen knoflook
- 🍷 125 ml witte wijn
- 🍷 300 g Zaanlander fondue
- 🍷 gemalen nootmuskaat
- 🍷 125 g cherrytomaten

MATERIAAL: fonduepan, vorken, rechaud, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Bak het stokbrood ca. 10 minuten op een rooster in het midden van de oven.
3. Veeg ondertussen de champignons schoon met keukenpapier.
4. Verhit de olie in een koekenpan en bak de champignons 4 minuten op hoog vuur.
5. Snijd de broccoli in roosjes.
6. Schil de steel en snijd in plakjes.
7. Kook de broccoli 3 minuten en giet af.
8. Halveer de teen knoflook en wrijf de kaasfonduepan ermee in.
9. Doe de wijn in de fonduepan of pan met dikke bodem en breng op middelhoog vuur tegen de kook aan.
10. Voeg de Zaanlander kaasfondue toe en roer tot er een samenhangend mengsel ontstaat.
11. Breng op smaak met de nootmuskaat en peper.
12. Snijd het brood in stukjes en serveer samen met de broccoli, champignons en cherrytomaten bij de kaasfondue.

WIJNADVIES: Perfect met de wijn uit het recept.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

