



Kaasfondue met gin, steranijs en wintergroenten

🕒 40 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 100 g Kernhem kaas
- 🍷 100 g belegen boerenkaas
- 🍷 100 g Comté, Franse bergkaas
- 🍷 ½ teen knoflook
- 🍷 150 g koolraap
- 🍷 150 g pastinaak
- 🍷 150 g aardpeer
- 🍷 150 g spruiten
- 🍷 1½ el olijfolie
- 🍷 1 tl gedroogde tijm
- 🍷 100 ml droge witte wijn
- 🍷 1 steranijs
- 🍷 ½ el citroensap
- 🍷 ½ el maïzena
- 🍷 1 el London Dry gin
- 🍷 (chili)peper (optioneel)



MATERIAAL: fonduepan, -vorken, rechaud, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp alle kazen.
2. Halveer de knoflookteen en wrijf de binnenkant van een kaasfonduepan ermee in.
3. Verwarm de oven voor op 220°C.
4. Snijd de groenten in 2 cm-stukken.
5. Schep ze in een kom om met de olijfolie en tijm.
6. Verdeel de groenten over een bakplaat met bakpapier.
7. Bestrooi met zout en peper naar smaak.
8. Rooster de groenten in de voorverwarmde oven in ± 20 minuten bruin en gaar.
9. Breng intussen in de pan de wijn met de steranijs aan de kook.
10. Voeg de geraspte kaas en het citroensap toe en laat ze op laag vuur smelten.
11. Roer de maïzena los met de gin.
12. Schenk het mengsel in de pan en bind al roerende tot gladde fondue.
13. Bestrooi de kaasfondue met (chili)peper naar smaak.
14. Serveer de kaasfondue met de geroosterde wintergroenten.

TIP 1: Serveer er eventueel ook bruin stokbrood erbij.

TIP 2: 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.

Bron: deliciousmagazine.nl