



Kaasfondue met harde cheddar en bier

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 100 g jong belegen kaas
- 🍷 100 g oude kaas
- 🍷 100 g cheddar kaas
- 🍷 75 ml bier, tripel
- 🍷 1½ el appelsap
- 🍷 ½ takje tijm, vers
- 🍷 ½ broccoli
- 🍷 3 g peterselie
- 🍷 2 verse pretzels
- 🍷 ½ el maïzena of bloem
- 🍷 100 g gemengde groenten, snacktomaten, aardappel of paprika

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp alle kaas.
2. Schenk het bier, de appelsap en het takje tijm in de fonduepan en verhit op middelhoog vuur.
3. Verwijder de tijm en voeg alle kaas toe. Laat de kaas al roerend zachtjes smelten.
4. Snijd ondertussen de broccoli in kleine roosjes en de peterselie fijn. Verwarm de pretzels eventueel op in de oven.
5. Meng de maïzena of bloem met de rest van het appelsap en voeg al roerend toe aan de kaasfondue.
6. Roer tot een samenhangend geheel.
7. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Garneer de fondue met de peterselie en serveer met de groente en pretzels

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.

DRANKADVIES: Perfect met een droge witte wijn of een licht biertje.

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

