



Kaasfondue met paddenstoelen en herfstgroenten

🕒 45 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 pak kaasfondue
- 🍷 150 g Roquefort kaas
- 🍷 4 el olijfolie
- 🍷 300 g wortels
- 🍷 ½ knolselderij
- 🍷 2 pastinaken
- 🍷 200 g kastanjechampignons
- 🍷 2 rode uien
- 🍷 1 stokbrood
- 🍷 zout
- 🍷 peper

MATERIAAL: fonduepan, -vorken, rechaud, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Schil de wortels, de knolselderij en de pastinaken.
3. Snij de groenten in grove stukken.
4. Verwijder de buitenste schil van de rode uien en snij ze in parten.
5. Verdeel alle groenten en ui over een bakplaat.
6. Besprenkel met 4 eetlepels olijfolie en zout en peper.
7. Rooster 30 minuten goudbruin.
8. Voeg de laatste 10 minuten de champignons toe aan de bakplaat en rooster mee.
9. Verwarm de kaasfondue in een fonduepan.
10. Brokkel de roquefort door de kaasfondue en roer door.
11. Maak verschillende spiesjes met de geroosterde kastanjechampignons.
12. Serveer de kaasfondue met de spiesjes, de geroosterde groenten en stokbrood.



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)