



Kaasfondue met Parmezaanse kaas + mozzarella

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 100 g kastanjechampignons (schoongeborsteld)
- 🍷 150 ml witte wijn of groentebouillon
- 🍷 1 sjalot (gesnipperd)
- 🍷 ½ teentje knoflook (fijngehakt)
- 🍷 150 g jong belegen kaas (geraspt)
- 🍷 75 g verse Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍷 75 g harde mozzarella (in blokjes)
- 🍷 1 el maïzena
- 🍷 1 el verse Italiaanse kruiden (gehakt) of ½ el gedroogde Italiaanse kruiden

om te dippen

- 🍷 ciabattabrood (in repen)
- 🍷 bleekselderij (in stukken)
- 🍷 cherry-/kerstomaatjes



MATERIAAL: fonduepan, -vorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie en bak hierin de kastanjechampignons 2-3 minuten.
2. Breng de witte wijn met de sjalot en knoflook aan de kook.
3. Voeg alle kaas al roerend in gedeelten toe en laat smelten.
4. Meng de maïzena met een beetje water en bind het kaasmengsel ermee.
5. Schep de Italiaanse kruiden erdoor.
6. Serveer de fondue met de kastanjechampignons en de overige 'dippers' eromheen.

TIP 1: Voor een **niet-vegetarische** versie zijn dikke repen ham ook lekker om te dippen.

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.

WIJNADVIES: Gebruik je favoriete wijn voor de kaasfondue en schenk die wijn vervolgens ook in je glas. Wel zo handig en lekker. Kenners kiezen vaak voor wijnen uit de Elzas, zoals een Riesling of Pinot Gris. Een andere optie is een Sauvignon Blanc uit het Italiaanse Friu.

Bron: boodschappen.nl