



Kaasfondue met rosé

🕒 15 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 pakje kaasfondue
- 🍷 6 el rosé
- 🍷 6 el tomatensap
- 🍷 100 g zwarte olijven, in plakjes, uitgelekt
- 🍷 2 el verse peterselie

MATERIAAL: fonduepan, -vorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de inhoud van het zakje kaasfondue in een fonduepan of een andere vuurvaste schaal 10-15 minuten op middelhoog vuur.
2. Roer de rosé en de tomatensap erdoor als de fondue kookt.
3. Breng opnieuw aan de kook.
4. Roer voor het serveren de olijven en de peterselie erdoor.



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.

TIP 2: Lekker met (Italiaanse) soepstengels en/of bruin stokbrood.

DRANKADVIES: Perfect met de gebruikte rosé wijn of een licht biertje.

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