



## Kaasfondue met spinazie en gorgonzola

🕒 30 minuten

2 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ pak Franse kaasfondue
- 🍷 ½ brioche met rozijnen
- 🍷 125 g champignons
- 🍷 125 g courgettes, mini's
- 🍷 2 lente-uitjes
- 🍷 125 g cherry tomaten
- 🍷 ½ teen knoflook
- 🍷 150 g spinazie
- 🍷 olijfolie
- 🍷 75 g gorgonzola

**MATERIAAL:** fonduepan, -vorken, rechaud, grillplaat of -pan, satéprikkers

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bak het rozijnenbrood af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Veeg de paddenstoelen schoon en halveer ze.
4. Snij de courgette in parten en de lente-ui in stukken van 6 cm.
5. Gril de paddenstoelen, courgette, mini tomaten en lente-ui in delen in 4 minuten beetgaar.
6. Keer de groenten regelmatig om.
7. Rijg vervolgens de groenten aan de satéprikkers.
8. Snij intussen de knoflook fijn.
9. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en doe er een flinke scheut olijfolie in.
10. Voeg de knoflook en een handvol spinazie toe.
11. Voeg zodra de spinazie geslonken is weer een handvol toe en herhaal dit tot alle spinazie goed geslonken is.
12. Schep vervolgens de spinazie in een zeef, duw met een lepel zo veel mogelijk vocht eruit en snij de spinazie daarna zo fijn mogelijk.
13. Verwarm de kaasfondue volgens de aanwijzingen op de verpakking.
14. Verkruiemel daarna de gorgonzola boven de fondue en roer het samen met de spinazie erdoor.
15. Serveer de kaasfondue met het breekbrood en de groentespiesjes.

**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:** Ook lekker met gekookte witte en rode krieltjes.

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

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

