



Fondue

Kaasfondue op z'n Caribisch

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 200 ml rosé of droge witte wijn
- 🍷 200 g jonge kaas (geraspt) of roomkaas
- 🍷 200 g belegen kaas (geraspt)
- 🍷 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🍷 ½ tl tabasco
- 🍷 1½ lente-/bosuitjes (in ringetjes)
- 🍷 ½ el maïzena of aardappelzetmeel

om te dopen

- 🍷 verse ananas (in blokjes)
- 🍷 komkommer (in repen)
- 🍷 rode puntpaprika (in repen, zonder zaadjes)
- 🍷 mango (in blokjes)
- 🍷 krabstick
- 🍷 banaan (in plakjes)

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de rosé in een zware pan tegen de kook aan.
2. Voeg de kaas al roerend in gedeelten toe tot de kaas gesmolten is.
3. Roer de knoflook, tabasco en lente-/bosui erdoor.
4. Bind de fondue met aangelengde maïzena en serveer met de ingrediënten om te dopen erbij.

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.

WIJNADVIES: Perfect met een cava.

Bron: boodschappen.nl

