



Kaasfondue op z'n Italiaans - pittig

🕒 10 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 g geschoonde spruitjes
- 🍷 175 g champignons
- 🍷 ¼ grote winterpeen
- 🍷 300 g knolselderij
- 🍷 300 g bloemkool
- 🍷 300 g Emmi kaasfondue original
- 🍷 135 g gorgonzola piccante 48+
- 🍷 7½ g verse platte peterselie
- 🍷 ½ teen knoflook
- 🍷 ¾ verse ciabatta

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de spruitjes kort, maak ondertussen de champignons schoon.
2. Snijd de winterpeen in stukjes, knolselderij in blokjes en bloemkool in roosjes.
3. Bereid de kaasfondue volgens de aanwijzingen op de verpakking in een steelpan.
4. Snijd ondertussen de gorgonzola in blokjes.
5. Voeg toe aan de kaasfondue en laat smelten.
6. Roer regelmatig.
7. Snijd de peterselie fijn en voeg toe aan de kaasfondue.
8. Wrijf de caquelon (fonduepan) in met gehalveerde knoflook en schenk de kaasfondue erin.
9. Houd op tafel warm op een brandertje.
10. Snijd de ciabatta in blokjes.
11. Serveer de kaasfondue met de ciabatta en groenten.

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

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

