



Kaasfondue op z'n Italiaans

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ teentje knoflook (gehalveerd)
- 🍷 250 ml droge witte wijn
- 🍷 300 g jonge kaas (geraspt)
- 🍷 100 g belegen kaas (geraspt)
- 🍷 1 el maïzena
- 🍷 3 zongedroogde tomaatjes (in stukjes, op olie)
- 🍷 1 el rode of groene pesto

om te dopen

- 🍷 2 stengels bleekselderij (in stukken, dun geschild)
- 🍷 ½ ciabattabrood (in stukjes)
- 🍷 circa 15 olijven zonder pit
- 🍷 ½ courgette (in blokjes)
- 🍷 ½ stronk broccoli (in roosjes)
- 🍷 4 soepstengels
- 🍷 ½ bakje cherry-/kerstomaatjes
- 🍷 circa 15 druiven

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de verschillende ingrediënten om in de kaas te dopen voor en zet de schaaltes apart.
2. Wrijf de bodem van de pan in met de knoflook.
3. Giet de wijn in de pan en breng deze tegen de kook aan.
4. Voeg in gedeelten de kaassoorten toe en laat deze al roerend smelten.
5. Roer de maïzena glad met een scheutje wijn of water en voeg dit mengsel al roerende bij de fondue.
6. Meng de gedroogde tomaten, pesto en versgemalen peper erdoor.
7. Zet de kaasfondue op een rechaud op tafel en zet de schaaltes met ingrediënten eromheen.

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: Vervang 100 gram jonge kaas eens door gorgonzola. Voeg eens een mespuntje gedroogde Italiaanse kruiden (oregano, rozemarijn, tijm) bij de fondue.

WIJNADVIES: Perfect met Pinot Blanc, maar ook de Vin de Pays des Côtes de Gascogne past hier perfect bij.

Bron: boodschappen.nl

