



Kaasfondue op z'n Provençaals

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ teentje knoflook (gehalveerd)
- 🍷 200 ml droge witte wijn
- 🍷 200 g gruyère of belegen kaas (geraspt)
- 🍷 200 g emmentaler of belegen boerenkaas (geraspt)
- 🍷 ½ tl dijonmosterd
- 🍷 ½ tl verse rozemarijn of oregano (gehakt) of ¼ tl gedroogde kruiden
- 🍷 ½ tl verse tijm (gehakt) of ¼ tl gedroogde tijm
- 🍷 ½ el maïzena of aardappelzetmeel

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Wrijf de kaasfonduepan (caquelon) in met de knoflook.
2. Verhit de wijn tegen de kook aan en smelt hierin al roerend in gedeelten de kaas.
3. Breng op smaak met de mosterd, rozemarijn en tijm.
4. Bind de fondue met aangelengde maïzena en serveer met stokbrood, geblancheerde broccoliroosjes, wortel en cherry-/kerstomaatjes.

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 rosé uit de Provence

Bron: boodschappen.nl

