



Kaasfondue van 3 buitenlandse kazen en prosecco

🕒 40 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 ½ noten/vruchtenbrood
- 🍞 150 g cheddar kaas
- 🍞 75 g truffelkaas
- 🍞 37,5 g Tête de Moine
- 🍞 ½ zakje radijs
- 🍞 2 stengels bleekselderij
- 🍞 125 g wortels (mini)
- 🍞 1 el boter
- 🍞 ½ el maïzena of bloem
- 🍞 300 ml Prosecco
- 🍞 peper

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de radijsjes en bleekselderij schoon. Halveer de grotere radijsjes en snij de bleekselderij in schuine stukken. Verdeel de gesneden groenten met de mini worteltjes over aparte kommetjes.
2. Rasp de 3 soorten kaas apart van elkaar. Smelt de boter in de kaasfonduepan en voeg de bloem toe als de boter gesmolten is. Laat al roerend 2 minuten koken. Schenk de Prosecco in de pan en breng onder goed roeren aan de kook.
3. Doe de cheddar en truffelkaas erbij en laat al roerend, op laag vuur, smelten tot een glad mengsel.
4. Voeg de Tête de Moine toe, roer tot deze is opgelost en breng het geheel op smaak met peper.
5. Snij het brood in stukjes.
6. Neem de pan van het vuur en serveer de kaasfondue 3 kazen met het brood en de groenten.

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: Verhit de kaasfondue 3 kazen niet te lang en niet op hoog vuur. Deze kaasfondue mag niet koken, want dan wordt het een grote klomp.

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

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

