



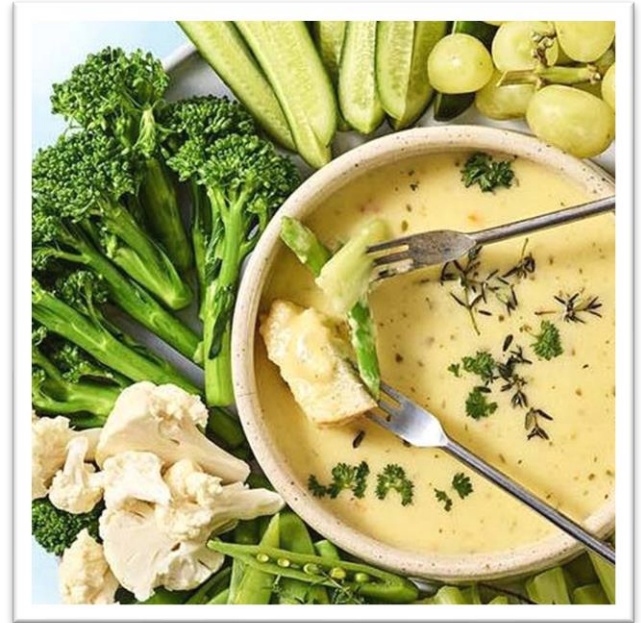
## Kaasfondue van het seizoen - lente

🕒 minuten

2 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ teen knoflook, fijngesneden
- 🍷 Boter, klein klontje
- 🍷 300 ml witte wijn
- 🍷 1 el citroensap
- 🍷 600 g geraspte kaas, naar keuze
- 🍷 1 el maïzena
- 🍷 100 g peulen
- 🍷 100 g sugarsnaps
- 🍷 100 g broccoli, in roosjes
- 🍷 100 g bloemkool, in roosjes
- 🍷 ½ bosje bleekselderij
- 🍷 100 g snackkomkommer
- 🍷 ½ stokbrood
- 🍷 100 g witte druiven



**MATERIAAL:** fonduepan, fonduevorken, rechaud

### ZO MAAK JE HET:

1. Fruit de knoflook in de boter in een fonduepan.
2. Verwarm de wijn in de pan, breng net niet tegen de kook aan.
3. Voeg het citroensap toe en daarna de geraspte kazen en laat al roerende smelten.
4. Meng de maïzena met 1 el water en voeg toe aan het kaasmengsel.
5. Kook de peulen, sugarsnaps en broccoli- en bloemkoolroosjes 2 minuten.
6. Giet af en spoel af onder koud stromend water.
7. Snijd de bleekselderij in korte stengels, halveer de snackkommers en snijd het stokbrood in plakjes.
8. Maak mooie schalen met de groenten, druiven en stokbrood en serveer bij de lente kaasfondue.

**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:** -

**WIJNADVIES:** Perfect met de wijn uit het recept.

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