



Kaasfondue van het seizoen - zomer

🕒 35 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 stengels bleekselderij
- 🍷 1 zoete puntpaprika
- 🍷 2 bosuitjes
- 🍷 300 g zacht belegen boerenkaas
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 100 ml droge witte wijn
- 🍷 1 el maïzena
- 🍷 3 el slagroom
- 🍷 zout en peper, naar smaak

MATERIAAL: fonduepan, fonduevorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Selderijstengels dun schillen en in dunne plakjes snijden.
2. Paprika wassen, schoonmaken en in blokjes snijden.
3. Bosuitjes schoonmaken en in ringen snijden.
4. Kaas ontkorsten, raspen en op kamertemperatuur laten komen.
5. Knoflook pellen en boven kaasfonduepan uitpersen.
6. Wijn erbij schenken en aan de kook brengen.
7. Kaas toevoegen en al roerende laten smelten.
8. In kommetje maïzena en slagroom tot een glad papje roeren.
9. Maïzena door kaasfondue roeren en nog 1 minuut zachtjes verwarmen tot een gebonden kaasfondue ontstaat.
10. Fijngesneden bleekselderij, paprika en bosui erdoor roeren.
11. Op smaak brengen met zout en peper.
12. Kaasfonduepan op réchaud op tafel zetten.
13. Serveren met stokbrood en groene salade.



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 de wijn uit het recept.

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