



## Kaasfondue van het seizoen - winter

🕒 minuten

2 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ zak panklare broccoliroosjes
- 🍷 ½ bakje cherrytomaten
- 🍷 ½ bakje champignons
- 🍷 ½ bruin stokbrood
- 🍷 1 bekertje kaasfondue pittig
- 🍷 ½ flesje bockbier
- 🍷 1 tl mosterd

**MATERIAAL:** fonduepan, fonduevorken, rechaud

### ZO MAAK JE HET:

1. Broccoli in kleinere roosjes verdelen.
2. Tomaatjes schoonmaken.
3. Champignons schoonvegen en grote halveren.
4. Stokbrood in plakjes snijden.
5. In fonduepan of pan met dikke bodem kaas en kruiden doen.
6. Bier bij kaasmengsel schenken.
7. Al roerend op matig vuur verwarmen tot kaasmengsel kookt en ca. 2 minuten zachtjes laten doorkoken.
8. Op smaak brengen met mosterd en peper.
9. Fonduepan op rechaud op tafel plaatsen en groente en brood dippen in fondue.

**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.

**DRANKADVIES:** Perfect met het bockbier uit het recept.

Bron: [ah.nl](http://ah.nl)

