



Kaasfondue op z'n Italiaans met Parmezaan en mozzarella

4 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 el olijfolie
-  200 g kastanjechampignons (schoongeborsteld)
-  300 ml witte wijn of groentebouillon
-  2 sjalotjes (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  300 g jong belegen kaas (geraspt)
-  150 g Parmezaanse kaas (geraspt)
-  150 g mozzarella (in blokjes)
-  2 el maïzena
-  2 el Italiaanse kruiden (gehakt) of
-  1 el gedroogde Italiaanse kruiden

om te dippen

-  ciabattabrood (in repen)
-  bleekselderij (in stukken)
-  cherry-/kerstomaatjes

MATERIAAL: fonduepan / caquelon

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olijfolie en bak hierin de kastanjechampignons 2-3 minuten.
2. Breng de witte wijn met de sjalotjes en knoflook aan de kook.
3. Voeg alle kaas al roerend in gedeelten toe en laat smelten.
4. Meng de maïzena met een beetje water en bind het kaasmengsel ermee.
5. Schep de Italiaanse kruiden erdoor.
6. Serveer de fondue met de kastanjechampignons en de overige 'dippers' eromheen.

TIP 1: Voor een niet-vegetarische versie zijn dikke repen ham ook lekker om te dippen.

TIP 2: Gebruik je favoriete wijn voor de kaasfondue en schenk die wijn vervolgens ook in je glas. Wel zo handig en lekker. Kenners kiezen vaak voor wijnen zoals een Riesling of Pinot Gris. Een andere optie is een Sauvignon Blanc uit het Italiaanse Friu.

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.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

