



Kaasfondue op z'n Italiaans -mild-

4 PERSONEN

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  350 g geschoonde spruitjes
-  250 g champignons
-  1 grote winterpeen
-  400 g knolselderij
-  400 g bloemkool
-  400 g Emmi kaasfondue
-  180 g taleggio kaas
-  3 takjes verse tijm
-  ½ teen knoflook
-  1 verse ciabatta

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Kook de spruitjes kort.
2. Maak ondertussen de champignons schoon.
3. Snijd de winterpeen in stukjes, de knolselderij in blokjes en de bloemkool in roosjes.
4. Bereid de kaasfondue volgens de aanwijzingen op de verpakking in een steelpan.
5. Snijd ondertussen de korstjes zo dun mogelijk van de kaas en snijd de kaas in blokjes.
6. Voeg toe aan de kaasfondue en laat smelten.
7. Roer regelmatig.
8. Ris de blaadjes van de takjes tijm en voeg toe aan de kaasfondue.
9. Wrijf de fonduepan / caquelon in met de knoflook en schenk de kaasfondue erin.
10. Houd op tafel warm op een rechaud / brandertje.
11. Serveer met de ciabatta en groenten.

BRON: ah.nl

