



Kaasfondue op z'n Italiaans

4 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 teentje knoflook (gehalveerd)
-  500 ml droge witte wijn
-  600 g jonge kaas (geraspt)
-  200 g belegen kaas (geraspt)
-  2 el maïzena
-  6 zongedroogde tomaatjes (in stukjes, op olie)
-  2 el rode pesto of groene pesto

om te dopen

-  4 stengels bleekselderij (in stukken, dun geschild)
-  1 ciabattabrood (in stukjes)
-  circa 30 olijven zonder pit
-  1 courgette (in blokjes)
-  1 stronk broccoli (in roosjes)
-  8 soepstengels
-  1 bakje cherry-/kerstomaatjes
-  circa 30 druiven

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Bereid de verschillende ingrediënten om in de kaas te dopen voor en zet de schaaltjes apart.
2. Wrijf de bodem van de pan in met de knoflook.
3. Giet de wijn in de pan en breng deze tegen de kook aan.
4. Voeg in gedeelten de kaassoorten toe en laat deze al roerend smelten.
5. Roer de maïzena glad met een scheutje wijn of water en voeg dit mengsel al roerende bij de fondue.
6. Meng de gedroogde tomaten, pesto en versgemalen peper erdoor.
7. Zet de kaasfondue op een rechaud op tafel en zet de schaaltjes met ingrediënten eromheen.

TIP: Vervang 100 g jonge kaas eens door gorgonzola. Voeg eens een mespuntje gedroogde Italiaanse kruiden (oregano, rozemarijn, tijm) bij de fondue. Perfect met Pinot Blanc, maar ook de Vin de Pays des Côtes de Gascogne.

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)

