



Kaasfondue op z'n Mexicaans -pikant-

4 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  25 g boter
-  2 el bloem
-  300 ml melk
-  150 g verse roomkaas naturel
-  300 g cheddar
-  1 bol mozzarella
-  2 el jalapeño pepers
-  ½ zakje verse koriander

om te dippen

-  beetgaar gekookte mini-maïskolfjes
-  repen rode of gele paprika of zoete punt paprika
-  tortillachips of opgerolde repen wrap-tortilla
-  stukjes verse ananas
-  stukken avocado

niet-vegetarisch

-  blokjes chorizoworst

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. In fonduepan (of braadpan met dikke bodem) boter smelten.
2. Bloem erover strooien en 1 minuut zachtjes meebakken.
3. Melk toevoegen en met houten lepel blijven roeren tot gladde, gebonden saus ontstaat.
4. Roomkaas in saus laten smelten.
5. Cheddar en mozzarella door saus mengen en roeren tot alle kaas gesmolten is.
6. Pepers in stukjes snijden en met koriander door fondue roeren.
7. Kaasfonduepan op rechaud op tafel zetten.
8. Dippen maar!

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: ah.nl

