



Gebakken kaasfondue met gegrild rood lof

4 PERSONEN

 55 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 tenen knoflook
-  400 gram kaasfondue
-  150 ml witte wijn
-  4 takjes tijm
-  50 g panko
-  4 stronkjes rood lof
-  4 portobello's
-  100 g gekookte kastanjes
-  100 g cocktailaugurken
-  1 stokbrood

MATERIAAL: fonduepan, oenvaste schaal, grillpan

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op de grillstand.
2. Verhit een klein beetje olie in een sauspan en pers de knoflook erin uit.
3. Voeg de witte wijn toe en beetje bij beetje de fonduekaas.
4. Roer tot alle kaas is gesmolten.
5. Ris de blaadjes van de takjes tijm en meng met de panko.
6. Schenk de kaasfondue in een oenvaste schaal en bestrooi met de panko.
7. Zet onder de grill en rooster in 5-10 minuten goudbruin en krokant.
8. Verhit de grillpan.
9. Snijd het rood lof in kwarten en de portobello in repen.
10. Besprenkel met wat neutrale olie.
11. Gril het rood lof, portobello's en kastanjes tot er mooie strepen ontstaan.
12. Haal de kaasfondue uit de oven en serveer met de gegrilde groenten, augurken en stokbrood.

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: [jumbo.com](https://www.jumbo.com)

