



Kaasfondue met mosterdkaas

4 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 struik bleekselderij
-  1 teentje knoflook
-  500 ml droge witte wijn
-  4 zakjes gemalen belegkaas
-  2 el Dijonmosterd of grove mosterd
-  1 stokbrood

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Bleekselderij schoonmaken, wassen en in stukjes van ca. 3 cm snijden.
2. Knoflook pellen en doorsnijden.
3. Caquelon of fonduepan inwrijven met knoflook.
4. In caquelon wijn aan de kook brengen.
5. Kaas geleidelijk door wijn roeren en verwarmen op matig vuur tot kaas is gesmolten.
6. Mosterd toevoegen en fondue op smaak brengen met peper.
7. Stokbrood in plakjes snijden.
8. Fondue serveren met stokbrood en bleekselderij.

TIP: Lekker met een groene salade.

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

