



Kaasfondue met paddenstoelen

4 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  400 g extra belegen kaas
-  150 g geraspte belegen kaas
-  2 sjalotten
-  125 g kastanjechampignons
-  2 el olijfolie
-  1 el maïzena
-  300 ml droge witte wijn
-  3 el olijfolie extra vierge met truffelaroma
-  versgemalen zwarte peper
-  1 tl gedroogde tijm

om te dippen

-  blokjes landelijk brood
-  stukjes bleekselderij
-  repen gele of rode paprika
-  cherrytomaatjes
-  gebakken plakken courgette

niet vegetarisch

-  reepjes gebakken kalfs- of kalkoenschnitzel

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Korst van kaas snijden en kaas (in keukenmachine) raspen.
2. De sjalotten klein snijden.
3. In fonduepan sjalotten en in vieren gesneden champignons 3 minuten zachtjes bakken in olijfolie.
4. Wijn erbij schenken en aan de kook brengen.
5. Vuur laag draaien en beide kaassoorten in gedeelten met houten lepel door warme wijn roeren, tot alle kaas gesmolten is.
6. Maïzena oplossen in 2 el water, maïzena papje door kaasmengsel roeren en nog 2-3 minuten zachtjes laten doorkoken tot fondue goed gebonden is.
7. Truffelolie erdoor roeren en fondue pittig op smaak brengen met zout, peper en tijm.
8. Kaasfonduepan op rechaud op tafel zetten.

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

