



Kaasfondue met pesto en zongedroogde tomaatjes

4 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 broccoli (in roosjes)
-  350 milliliter witte wijn
-  300 gram belegen kaas (geraspt)
-  300 gram jonge kaas (geraspt)
-  1 eetlepel maïzena
-  0.5 potje zongedroogd tomaatje (in reepjes)
-  250 gram cherry-/kerstomaatjes
-  200 gram soepstengels
-  voor de pesto
-  2 eetlepels pijnboompitten
-  30 gram verse basilicum
-  1 teentje knoflook
-  6 eetlepels olijfolie



MATERIAAL: keukenmachine, fonduepan / caquelon

ZO MAAK JE HET

1. Rooster voor de pesto de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan.
2. Maal de basilicum met de knoflook, pijnboompitten en olijfolie in een keukenmachine tot een grove pesto.
3. Blancheer de broccoli circa 2 minuten in kokend water.
4. Giet af en spoel af met koud water.
5. Schenk de wijn in een fonduepan en breng aan de kook.
6. Zet vervolgens op een lagere stand en voeg in kleine porties al roerend de kaas toe.
7. Roer de maïzena glad met 2 eetlepels water.
8. Roer de aangelengde maïzena door de kaasfondue.
9. Voeg de helft van de pesto en de zongedroogde tomaatjes toe en laat het geheel nog 3 minuten zachtjes pruttelen.
10. Blijf roeren en breng op smaak met zout en peper.
11. Druppel de rest van de pesto over de kaasfondue.
12. Serveer met de broccoli, tomaatjes en soepstengels.

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)