



Kaasfondue met rosé wijn

4 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 pakje kaasfondue
-  6 el rosé wijn
-  6 el tomatensap
-  100 g zwarte olijven
-  2 el verse peterselie

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de inhoud van het zakje kaasfondue in een fonduepan of een andere vuurvaste schaal 10-15 minuten op middelhoog vuur.
2. Roer de rosé wijn en de tomatensap erdoor als de fondue kookt.
3. Breng opnieuw aan de kook.
4. Roer voor het serveren de olijven en de peterselie erdoor.

TIP: Lekker met (Italiaanse) soepstengels.

BRON: ah.nl

