



Kaasfondue met winterbock en tijm

4 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  800 gram Melkan kaasfondue
-  2 winterpenen
-  500 g rode bieten (koelvers, gekookt)
-  3 stronkjes witlof
-  1 stokbrood
-  3 takjes tijm
-  100 ml winterbock

MATERIAAL: fonduepan / caquelon

ZO MAAK JE HET

1. Bereid de kaasfondue volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd de winterpenen in plakjes van 1 cm.
3. Snijd de bieten in partjes.
4. Snijd de witlof in de lengte in parten van ½ cm.
5. Snijd het stokbrood in plakjes.
6. Voeg het bier en de tijmblaadjes toe aan de kaasfondue en roer tot een romige fondue.
7. Breng op smaak met peper.
8. Serveer de kaasfondue met de groenten en het 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: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

