



Kaasfondue met 4 Kazen

Een gemakkelijk te maken kaasfondue, mocht je nog een paar stukjes kaas in je koelkast hebben liggen ? Eigenlijk kunnen alle soorten kaas er wel in.

Wij hebben deze gemaakt van een stukje oude kaas, mozzarella, zachte gorgonzola en brie. Was lekker !

Nodig voor 4 personen :

- 2 eetlepels olijfolie
- 1/2^e teen knoflook
- 2 takjes verse afgeritste tijm
- 250 gram half doorgesneden en schoongeveegde champignons
- 350 ml droge witte wijn
- 200 gram oude kaas, geraspt
- 200 gram mozzarella, geraspt
- 150 gram gorgonzola, in stukjes verbrokken
- 100 gram brie, in kleine blokjes
- 1 eetlepel maïzena (bindmiddel)+ 3 eetlepels koude witte wijn
- 2 grote (meergranen) stokbroden
- 1 rode paprika in reepjes

Bereiden

1. Bak éérs de champignons in een koekenpan. Zet dit apart.
2. Wrijf de caquelon in met een halve teen knoflook.
3. Schenk de wijn in de fonduepan, en verwarm het. Niet laten koken
4. Als de wijn goed heet is, roer je voorzichtig de kaas door de wijn.
5. Met de tijm blaadjes erbij
6. Op het laatst meng je de maïzena met 3 eetlepel koude wijn. Roeren en ook door het mengsel doen.
7. Breng het op smaak met zout en peper
8. Serveer deze kaasfondue met de paprika, de gebakken champignons en het stokbrood.

Een gezellige kaasfondue gewenst van Tienieke