



Kaasfondue met Pesto en Zongedroogde tomaatjes

(glutenvrij)

Een kaasfondue waarbij de smaak door de pesto en de héérlijke zongedroogde tomaatjes wordt bepaald. Écht anders-dan-anders. De moeite van het proberen waard.

Nodig voor 4 personen

- 1 broccoli, in roosjes
- 350 ml witte wijn
- 300 gram belegen kaas, geraspt
- 300 gram jonge kaas, in kleine blokjes
- 1 eetlepel maïzena (bindmiddel)
- ½ potje zongedroogde tomaatjes (in hele dunne reepjes gesneden)
- Een eetlepel pesto (recept staat onder)
- Rauwkost en/of glutenvrij brood

Pesto recept :

- 2 eetlepels pijnboompitten
- 30 gram verse basilicum
- 1 teentje knoflook
- 6 eetlepels olijfolie

Bereiden

- Maal in een keukenmachine de basilicum, knoflook, en olijfolie tot een grove pesto. Er zit géén kaas in, die zit wel in de fondue
- Blancheer de broccoli roosjes, spoel af met koud water en zet het weg.
- Schenk de wijn in een fondue pan en houd het tegen de kook aan (niet koken)
- Zet het vuur laag, en voeg rustig portie voor portie de kaas toe.
- Roeren, en leng de maïzena aan met 2 eetlepels koud water.
- Doe dit ook bij de fondue, goed roeren.
- Voeg nu de helft van de pesto toe, en de zongedroogde tomaatjes
- Laat alles nog ca 3 minuten zachtjes pruttelen
- Druppel nu de rest van de pesto over de kaasfondue
- Serveer met rauwkost en de broccolie. En, evt, het glutenvrije brood

Een gezellige en lekkere kaasfondue gewenst van Tieneke