

OERFRAAI... KAASFONDUE

Kaasfondue is weer helemaal hot. Diverse foodies en magazines omarmen kaasfondue alsof het een nieuwe ontdekking is. Dat de kaasfondue zorgt voor een avond vol gesmolten heerlijkheid wisten wij natuurlijk allang. Je kunt eindeloos variëren met de diverse smaken kaas. Denk bijvoorbeeld eens aan blauwe schimmel, een lekkere geitenkaas of de Petit Douruvel.

Echt terug van weggeweest en helemaal trendy zijn de oergroentes, deze maand staat niet alleen de kaasfondue maar ook de Oerdipper in de spotlight.



RECEPT

Authentieke Kaasfondue met Pastinaak, Kastanje champignons, Paarse wortels en Zoete aardappels.

Ingrediënten:

600 gram aan oergroenten
3 eetlepels zonnebloemolie
zout
350 gram Emmentaler, geraspt
200 gram Gryère, geraspt
50 gram le Petit Douruvel, geraspt
½ teentje knoflook, geperst
400ml droge witte wijn
Grof vijgenbrood

Bereiding:

Snijdt de groenten in hapklare stukken
Bak de champignons en kook de overige groenten bijtgaar.
Smeer na de fonduepan in met de knoflook. Laat de wijn in de fonduepan warm worden, tegen het koken aan. Doe de kaas erbij en roer in één richting totdat alle kaas gesmolten is. Kook het geheel door tot het mooi gebonden is eventueel verdunnen met extra wijn.

Bron: www.boska.nl