



Hoofdgerechten

Pizzafondue

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram mozzarella (geraspt)
100 gram parmezaanse kaas
100 gram cheddar (geraspt)
60 milliliters witte wijn
1 eetlepel maïzena
670 gram passata
4 lookteentjes (fijnggehakt)
1 rode ui (fijnggehakt)
basilicum
olijfolie

Om te dippen

brood (of gebakken pizzadeeg)
champignon (gebakken)
kaas (blokjes)
augurkje
paprika
ananas
chorizo
bacon

Bereidingswijze

Bak de ui in wat olijfolie glazig. Voeg de knoflook toe en blus met de witte wijn. Even laten sudderen.

Voeg de passata toe. Zodra het mengsel begint te koken, zet je het vuur lager.

Meng de mozzarella, cheddar, Parmezaanse kaas en maïzena goed door elkaar (bijvoorbeeld in een zakje) en roer het mengsel beetje bij beetje in de saus.

Blijf ongeveer 5 minuten roeren op middelhoog vuur tot de kaas gesmolten en glad is.

Roer net voor het serveren de basilicum erdoor en doe het mengsel in de fonduepot.

Dippen maar!

Keukenbenodigdheden

Fondue

