



Romige mozzarellafondue met champignons



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 klein stokbroodje
olijfolie
1 teentje knoflook
2 eetlepels bakboter
400 gram mix van witte en kastanjechampignons (in plakjes)
2 takjes rozemarijn
1 handvol salieblaadje
280 gram buffelmozzarella
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij het stokbrood in dunne sneetjes, bestrijk ze met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Bak het brood in een grillpan langs beide kanten goudbruin. Wrijf in met een doorgesneden teentje knoflook en zet apart.
- 2.** Smelt de boter in een grote, ovenbestendige koekenpan en voeg de champignons, rozemarijn, salie, peper en zout toe en bak 5 minuten op hoog vuur, tot de champignons goudbruin zijn.
- 3.** Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel over de champignons. Zet 2 à 3 minuten onder een voorverwarmde ovengrill, tot de mozzarella gesmolten is en lichtjes goudbruin kleurt. Serveer met de knoflooktoastjes.