

# Kaasfondue met Truffel

 4 personen

 Sligro-ISPC



## Ingrediënten

2 pakken Chalet kaasfondue  
3 flinke el truffeltapenade  
Enkele druppels truffelolie  
5 cl olijfolie  
¼ Pain Qnip meergranen  
250 g gemengde wilde paddenstoelen  
½ gesnipperde sjalot  
1 teentje knoflook  
4 takjes fijngesneden peterselie  
versgemalen peper  
zout

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Meng de olijfolie met 1 eetlepel truffeltapenade en kruid met zout en peper.
- Snijd mooie staven van de Pain Qnip en leg op een bakmatje. Smeer in met de truffelolijfolie en bak mooi krokant en goudbruin in de voorverwarmde oven.
- Verwarm de kaasfondue volgens de aanwijzingen op de verpakking, schenk in een fonduestel of vuurvaste pan en roer er 2 eetlepels truffeltapenade door. Kruid met versgemalen peper.
- Maak de wilde paddenstoelen schoon en snijd of scheur naar eigen inzicht.
- Verwarm een beetje olijfolie, fruit de sjalot met de knoflook erin aan en voeg de wilde paddenstoelen toe. Zet het vuur hoger en bak ze mooi bruin. Kruid met zout en peper en schep er de peterselie doorheen.
- Verdeel de paddenstoelen over de kaasfondue en druppel er ten slotte nog enkele druppels truffelolie over.  
Gebruik de toastjes om de kaasfondue met de paddenstoelen te eten.