

## **Bladerdeegpasteitjes met fondue van brie en walnoot**

Bereidingstijd: 20 minuten

Voorgerecht voor 4 personen

### **Ingrediënten:**

4 bladerdeegpasteitjes

600 gram brie

100 gram fijngehakte walnoten

1 eetlepel gehakte bladselderij

1 teentje knoflook

1 glas witte wijn

vers gemalen peper en zout

salade naar keuze

halve walnoten om te garneren

### **Bereiding**

Wrijf de bodem van een pan met dikke bodem in met het knoflookteentje. Giet de witte wijn er in en breng deze aan de kook. Snijd van de brie de buitenkant af en snijd de rest in stukjes. Voeg deze bij de wijn en laat het geheel op laag vuur smelten. Strooi nu de gehakte walnoten en selderij erbij en breng dit op smaak met peper en zout. Verwarm de pasteibakjes vlak voor gebruik in een voorverwarmde oven op 200 graden. Vul de pasteibakjes met de briefondue en garneer met 1/2 walnoot en een topje bladselderij. Plaats per persoon 1 bakje op een voorverwarmd bordje en garneer met een beetje aangemaakte salade.

**Wijnadvies: Domaine Lafond Lirac Blanc, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**