



Kaasfondue met crispy chili

4 PERSONEN

 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  400 g Zwitserse kaasfondue
-  250 g karaage
-  12 vegan korean style BBQ gyoza's
-  200 g bimi
-  260 g hot chicken ramen carbonara
-  1 el crispy chili in oil
-  ½ el zwarte sesamzaadje
-  2 bosuien

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Bereid de kaasfondue volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verwarm ondertussen de karaage, gyoza's en de noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Blancheer de bimi.
4. Verdeel de crispy chiliolie en sesamzaadjes over de kaasfondue en bestrooi met de bosui.
5. Serveer de kip, gyoza, bimi, komkommer en noedels in bakjes ernaast.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

