



Kaasfondue van geitenkaas met spek-krieltjes

4 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  300 g ontbijtspek
-  750 g krieltjes
-  400 g sperziebonen
-  250 ml melk
-  200 g roomkaas naturel
-  200 g zachte geitenkaas
-  4 takjes tijm
-  1 el maïzena
-  2 stronkjes witlof

MATERIAAL: bakplaat, fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Halveer de plakken spek in de lengte en rol het spek om de krieltjes.
3. Leg de aardappeltjes op de bakplaat en bak in de oven in circa 35 minuten gaar en goudbruin.
4. Kook intussen de sperziebonen in circa 6 minuten beetgaar.
5. Verhit in de fonduepan de melk en voeg de roomkaas en geitenkaas toe.
6. Meng tot een glad mengsel en voeg de tijm toe.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Roer de maïzena glad met 2 eetlepels water.
9. Roer de aangelengde maïzena door de kaasfondue en roer door tot de fondue een mooie consistentie heeft.

TIP: Serveer de geitenkaasfondue met de omwikkelde aardappeltjes, sperziebonen en witlof. Lekker met ciabattabrood.

Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

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

