



'Kaas'fondue vegan

4 PERSONEN

 200 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  300 g ongezouten cashewnoten
-  500 g krieltjes in de schil
-  2 tenen knoflook
-  502 g sojaroom
-  1 takje peterselie

MATERIAAL: blender, keukenmachine of staafmixer met hakmolen

ZO MAAK JE HET

1. Week de cashewnoten minimaal 3 uur in ruim koud water.
2. Kook de krieltjes in 10 minuten gaar en houd ze warm in de afgedekte pan.
3. Giet de cashewnoten af.
4. Maal de cashewnoten met de knoflook en een tl zout in de blender of keukenmachine tot een romige, dikke pasta.
5. Voeg de sojaroom toe en pureer glad.
6. Gebruik je een staafmixer, pureer dan de cashewnoten met de knoflook en sojaroom in 2 porties.
7. Doe de cashewroom in een steelpan.
8. Voeg 100 ml water toe en verwarm zachtjes en al roerend 5 minuten
9. Bestrooi de 'kaas'fondue met de peterselie en serveer met de krieltjes om te dippen.

TIP: Ook lekker om te dippen zijn sneetjes ciabatta en gewelde vijgen.

BRON: [jumbo.com](https://www.jumbo.com)

