



Kaas-plank-fondue

4 PERSONEN

 40 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  175 g snoepgroente paprikamix
-  1 romanesco
-  1 stokbrood meergranen
-  250 g snoepgroente tomaten
-  400 g koelverse bloemkoolroosjes
-  400 g Zwitserse kaasfondue
-  200 ml droge witte wijn
-  100 g Franse roombrie 60+
-  75 g verse geitenkaas blanc
-  75 g Blue d'Auvergne blauwaderkaas 50+
-  110 ml balsamico & ui-chutney
-  110 ml chutney gluhwein



MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud, tweedelige serveertoren

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Halveer de snoeppaprika's in de lengte.
3. Snijd de romanesco in roosjes en het stokbrood in blokjes van 2 cm.
4. Prik de stukjes snoeppaprika, de romanesco, het brood, de snoeptomaatjes en bloemkool met de cocktailprikkers op de serveertoren.
5. Maak de kaasfondue met de wijn volgens de aanwijzingen op de verpakking in de fonduepan.
6. Leg de losse kaasjes in de kaasfondue.
7. Bak 5-10 minuten in de oven tot de kaasjes zacht zijn, maar niet helemaal gesmolten.
8. Haal de kaasfondue uit de oven en hou warm op het warmhoudplaatje.

TIP 1: Laat je gasten weten dat je cocktailprikkers hebt gebruikt.

TIP 2: Als je geen serveertoren hebt, serveer de rauwkost dan in een mooie kransvorm. Je kunt de kerstboom ook maken met een grote spitskool als basis. Snijd een stukje van de onderkant recht af voor een stabiele bodem. Pak de spitskool in met aluminiumfolie en prik alles erop volgens het recept. Maak later een stoof of soep van de spitskool.

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