



Kaasfondue in brood

4 PERSONEN

 10 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 robuust vloerbrood meergranen afbakbrood
-  400 g Zwitserse kaasfondue
-  200 ml witte wijn
-  5 g verse bieslook
-  5 g verse selderij
-  350 g snoepgroentemix

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd 2 vierkanten in de bovenkant van het brood en zorg dat er 2 cm. tussen zit.
3. Pas op dat je het brood insnijdt, maar niet doorsnijdt.
4. Pluk voorzichtig grote stukken brood uit de vierkanten, zodat je 2 holtes krijgt voor de kaasfondue. Leg het grote brood en de stukjes brood op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in het midden van de oven 10 minuten.
5. Bereid ondertussen de kaasfondue met de olie, knoflook en wijn volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Snijd de selderij en bieslook fijn.
7. Verdeel de helft van de fondue over één van de holtes van het brood.
8. Schep de kruiden door de rest van de fondue en verdeel over de andere holte.
9. Serveer de stukjes geroosterd brood en de snoepgroentemix erbij om erin te dopen.

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

