



Kaasfondue met gruyère en vega balletjes

4 PERSONEN

 25 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g aardappelpartjes
-  2 el milde olijfolie
-  200 g vegetarische balletjes
-  150 g sjalotten
-  1 teen knoflook
-  495 g gruyère
-  200 g romanesco
-  2 stronken roodlof
-  ½ zuurdesembrood
-  200 ml droge witte wijn
-  1 el maïzena
-  1 el water
-  ¼ tl gemalen nootmuskaat
-  150 g snoepgroente worteltjes
-  225 g sable druiven



MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Verdeel de aardappelpartjes over een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Besprenkel met de helft van de olie en bestrooi met peper.
4. Rooster ca. 30 minuten in de oven.
5. Schep na 20 minuten om, voeg de vegetarische balletjes toe en bak nog 10 minuten mee.
6. Snipper ondertussen de sjalotten.
7. Halveer de knoflook en wrijf de fonduepan ermee in.
8. Verhit de rest van de olie in de fonduepan en bak de sjalot 10 minuten op laag vuur.
9. Rasp ondertussen de Gruyère fijn.
10. Snijd de romanesco in kleine roosjes, haal de blaadjes los van het roodlof en snijd het brood in grove stukken.
11. Voeg de wijn toe aan de pan en verwarm op middelhoog vuur.
12. Voeg in delen de kaas toe en laat al roerend in ca. 8 minuten smelten.
13. Meng de maïzena met het water en voeg al roerend toe aan de kaasfondue tot het een samenhangend geheel is, dit duurt ca. 5 minuten.
14. Breng op smaak met de nootmuskaat en peper.
15. Serveer de kaasfondue met daaromheen de aardappeltjes, vega-balletjes, alle groenten, druiven en het brood.

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