



Kaasfondue met notenciabatta, groenten en basilicum

4 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 zak panklare broccoli
-  1 courgette
-  2 ciabatta's con noci
-  2 pakken kaasfondue
-  2 zakjes verse basilicum

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Oven voorverwarmen op 220 °C.
2. Broccoli in kleine roosjes verdelen en naar wens rauw laten of beetgaar koken (in bodempje water in ca. 4 minuten).
3. Courgette wassen, in lengte halveren en in plakken snijden.
4. Ciabatta volgens gebruiksaanwijzing in 6-8 minuten afbakken.
5. Intussen in braadpan of speciale caquelon (vuurvaste pan van aardewerk) inhoud van de pakken kaasfondue op hoog vuur in ca. 5 minuten laten smelten.
6. Af en toe roeren.
7. Ciabatta in stukjes snijden.
8. Steeltjes van basilicum plukken, blad in reepjes snijden.
9. Basilicum door fondue roeren.
10. Fondue op rechaud op tafel zetten.
11. Ciabatta, broccoli en courgette erbij serveren.

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

