



Kaasfondue met soldaatjes

4 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  4 camemberts (à 200 g)
-  2 el notenolie of walnootolie
-  12 sneeën wit- of bruinbrood (in repen, zonder korst)
-  200 g boter
-  150 g gemengde bladsla
-  8 el honing-mosterddressing (flesje)
-  50 gram walnoten

MATERIAAL: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Maal peper over de camembert in het spanen doosje of leg de kaas in een passend ovenschaaltje.
3. Besprenkel met de notenolie.
4. Dek de kaas af met aluminiumfolie en bak 15-20 minuten in de oven tot de kaas vloeibaar is.
5. Snijd de korstjes van het brood en snijd het brood in repen.
6. Bak ze, bestrooid met zout en versgemalen peper, in de hete boter goudbruin en krokant tot 'broodsoldaatjes'.
7. Meng de sla met de dressing en noten.
8. Serveer de camembert in het doosje of schaalte op een groot bord met de soldaatjes om te dippen en de sla erbij.

TIP: Gebruik bij voorkeur camemberts in spanen doosjes. Of gebruik kleine eenpersoons ovenschaaltjes waar de kaasjes precies in passen.

BRON: boodschappen.nl

