



Kaasfondue van boerenkaas met groenten, krieltjes en brood

4 PERSONEN

 10 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  500 g krieltjes
-  5 el traditionele olijfolie
-  350 g kastanjechampignons
-  400 g bloemkool- en broccoliroosjes
-  4 kampioentjes (afbakbroodjes)
-  2 tenen knoflook
-  400 ml kraanwater
-  ½ groentebouillontablet
-  600 g boerenkaasfondue
-  250 g cherrytomaten

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, fonduepan /
caquelon, rechaud



ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Boen de krieltjes schoon, halveer ze en schep om met 2 el van de olie, wat peper en eventueel zout.
3. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster in het midden van de oven in ca. 20 minuten goudbruin en gaar.
4. Snijd ondertussen de champignons in vieren en snijd de bloemkool- en broccoliroosjes in gelijke stukken.
5. Haal na 12 minuten de krieltjes uit de oven.
6. Schep om en schuif ze aan de kant.
7. Leg de champignons en bloemkool- en broccoliroosjes ernaast.
8. Besprenkel met 1 el van de olie, wat peper en eventueel zout.
9. Zet de bakplaat onder in de oven terug en leg de kampioentjes op een rooster erboven.
10. Bak nog ca. 8 minuten
11. Snijd ondertussen de knoflook fijn.
12. Verhit de rest van de olie in de pan met dikke bodem, voeg de knoflook toe en fruit 3 minuten op laag vuur.
13. Voeg het water en de bouillon toe.
14. Breng aan de kook en zet het vuur laag.
15. Voeg de kaas in delen toe en laat al roerend smelten.
16. Breng op smaak met peper.
17. Snijd het brood in stukjes en serveer samen met de geroosterde krieltjes, champignons, bloemkool- en broccoliroosjes en cherrytomaten bij de kaasfondue.

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