



'Sinter'kaasfondue met hartige kruidnoten

4 PERSONEN

 30 + 20 + 90 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 pak witbroodmix
-  2 el olijfolie
-  2 el speculaaskruiden
-  2 el zonnebloempitten
-  250 ml groentebouillon (van 0.5 tablet)
-  250 ml witte druivensap
-  150 g jong belegen kaas (geraspt)
-  100 g cheddarkaas (geraspt)
-  250 g zachte geitenkaas (verkruid)
-  1 el maïzena
-  evt. nootmuskaat of honing of mosterd
-  bospeen (gehalveerd)
-  komkommer (in halve plakjes)
-  bleekselderij (in reepjes)



MATERIAAL: 2 bakplaten met bakpapier, fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

Voorbereiden

1. Bereid het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar voeg de olie toe in plaats van boter.
2. Verdeel het deeg na het mixen in 2 stukken en kneed de speculaaskruiden door een deel.
3. Kneed de zonnebloempitten door het andere deel.
4. Leg de beide deegsoorten in 2 ingevette kommen laat rijzen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Kneed nogmaals door en laat nog 30 minuten verder rijzen.

Bereiden

6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Rol van het gekruide deeg balletjes ter grootte van een kruidnoot en leg ze op een bakplaat.
8. Draai van het pittendeeg langwerpige stafjes en leg ze op de tweede bakplaat.
9. Bestrijk met water en bak in het midden van de oven in circa 20 minuten gaar en goudbruin.
10. Verwarm de bouillon met het druivensap in een pan met dikke bodem, tot het bijna kookt.
11. Zet de warmtebron laag en voeg de kazen in delen al roerend toe tot ze gesmolten zijn.
12. Roer de maïzena los met 2 eetlepels water of melk en klop dit erdoor.
13. Laat de kaasfondue op een lage stand nog een paar minuten al roerend pruttelen.
14. Breng naar smaak verder op smaak met peper, nootmuskaat, honing of mosterd.
15. Serveer de kaasfondue in de fonduepan boven een theelichtje met alle groenten, hartige kruidnoten en stafjes eromheen.

TIP: Je kunt deze fondue helemaal maken zoals jij 'm het lekkerst vindt. Laat bijvoorbeeld de geitenkaas weg wanneer je hier niet zo van houdt, of voeg juist wat blauwe kaas in blokjes toe. Deze fondue is alcoholvrij zodat de hele familie ervan kan genieten, maar met een scheutje witte wijn of kirsch maak je er een klassieke kaasfondue van.

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: boodschappen.nl