



HOLLANDSE KAASFONDUE

WEYDELAND

Boodschappen

Voor 4 personen

Voor de fondue:

- 1 teen knoflook
- 1 el maïzena
- 300 ml trappistenbier
- 100 ml water
- 1 el citroensap
- 600 g Weydeland 48+ Extra Belegen, geraspt
- Peper

Bereiden: 30 min.
Oventijd: 25 min.

Voor erbij:

- 1 stokbrood
- 150 g tapenade zontomaat
- Olijfolie
- Broccoli
- Courgette
- Paprika

Je maakt het zo

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd voor de crostini's het stokbrood in dunne plakken. Besmeer op een dun laagje tapenade en verdeel ze over een bakplaat. Besprenkel ze met een beetje olijfolie. Bak de crostini's in 10 minuten goudbruin en krokant. Snijd de broccoli in kleine roosjes en blancheer in 5 minuten beetgaar. Spoel koud met water. Snijd de courgette en paprika in reepjes, besprenkel met olijfolie en rooster 25 minuten in de oven, of bak kort aan in een hete pan.

Snijd ondertussen voor de fondue de teen knoflook doormidden. Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met een halve teen knoflook. Maak een papje van de maïzena en een paar eetlepels water. Doe dit in de pan met het bier, het water en 1 el citroensap. Breng het geheel aan de kook en voeg beetje bij beetje de geraspte Weydeland kaas toe. Blijf roeren tot de fondue mooi glad en gebonden is. Breng op smaak met peper. Houd de fondue warm op een rechaud en serveer met de crostini's en de groenten.