



Kaasfondue met geitenkaas, krieltjes en spek

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 300 g krieltjes (voorgekookt)
- 🍷 125 g ontbijtspek
- 🍷 125 ml melk
- 🍷 1 takje tijm (alleen de blaadjes)
- 🍷 ½ el maïzena
- 🍷 100 g roomkaas
- 🍷 125 g zachte geitenkaas (verbrokkeld)
- 🍷 bieslook, optioneel
- 🍷 125 g cherry-/kerstomaatjes
- 🍷 100 g wortels (geschrapt)

MATERIAAL: fonduepan, -vorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Omwikkel de krieltjes met het spek en bak ze in de oven in 25 minuten gaar en goudbruin.
3. Verwarm de melk met de tijm en laat circa 5 minuten pruttelen op een lage stand.
4. Meng de maïzena met 1 eetlepel water.
5. Voeg de roomkaas, geitenkaas en maïzena toe aan de pan en roer door tot de fondue glad en romig is.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Neem de krieltjes uit de oven en bind er eventueel bieslook als 'cadeau-strikjes' omheen.
8. Schenk de fondue in een warme fonduepan en serveer met de krieltjes, tomaten en wortels.

TIP: Houd je niet van geitenkaas, dan kun je de kaas in dit recept vervangen door een andere zachte kaas op basis van koemelk, zoals brie.

WIJNADVIES: Gebruik je favoriete wijn voor de kaasfondue en schenk die wijn vervolgens ook in je glas. Wel zo handig en lekker. Kenners kiezen vaak voor wijnen uit de Elzas, zoals een Riesling of Pinot Gris. Een andere optie is een Sauvignon Blanc uit het Italiaanse Friu.

Bron: boodschappen.nl

