



Kaasfondue met basilicum en notenciabatta

🕒 20 minuten

2 personen

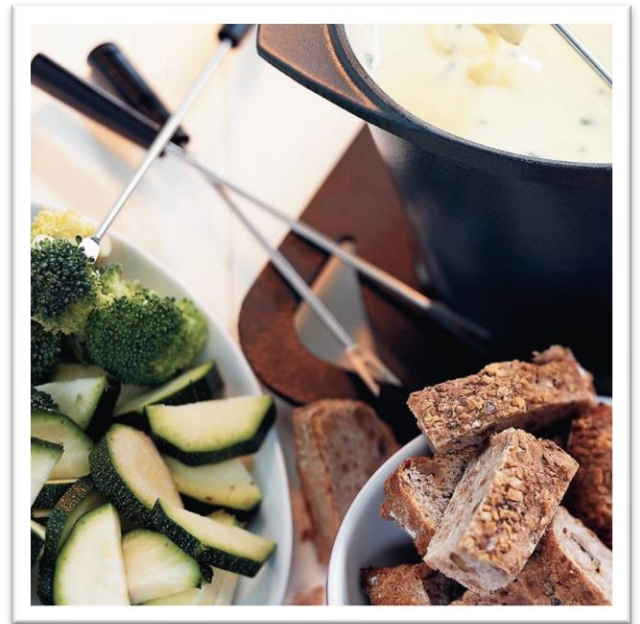
DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ zak panklare broccoli
- 🍷 ½ courgette
- 🍷 1 ciabatta con noci
- 🍷 1 pak kaasfondue
- 🍷 1 zakje verse basilicum

MATERIAAL: fonduepan, -vorken, rechaud

ZO MAAK JE HET:

1. Oven voorverwarmen op 220°C.
2. Broccoli in kleine roosjes verdelen en naar wens rauw laten of beetgaar koken (in bodempje water in ca. 4 minuten).
3. Courgette wassen, in lengte halveren en in plakken snijden.
4. Ciabatta volgens gebruiksaanwijzing in 6-8 minuten afbakken.
5. Intussen in braadpan of speciale caquelon (vuurvaste 'steelpan' van aardewerk) inhoud van pak kaasfondue op hoog vuur in ca. 5 minuten laten smelten.
6. Af en toe roeren.
7. Ciabatta in stukjes snijden.
8. Steeltjes van basilicum plukken, blad in reepjes snijden.
9. Basilicum door fondue roeren.
10. Fondue op rechaud op tafel zetten.
11. Ciabatta, broccoli en courgette erbij serveren.



TIP: 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.

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