



Kaasfondue mini met pistache en abrikozen

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 camembert
- 🍷 1 takje rozemarijn (in stukjes)
- 🍷 ½ tl tijm
- 🍷 2 el pistachenoten (grof gehakt)
- 🍷 3 el gedroogde abrikozen (in stukjes)
- 🍷 1 el honing
- 🍷 stokbrood

MATERIAAL: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de plastic verpakking van de camembert.
2. Steek de rozemarijn in de bovenkant van de camembert en wikkel het kaasje in aluminiumfolie.
3. Leg circa 15 minuten op de barbecue tot het kaasje binnenin helemaal zijn gesmolten.
4. Maak het folie open en verwijder het bovenste korstje van de kaas.
5. Besprenkel met de tijm, noten, abrikozen en honing.
6. Serveer met het stokbrood om te dippen.

TIP 1: Vervang de pistachenoten in dit recept door walnoten.

TIP 2: *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](https://www.boodschappen.nl)

