



Fondue van witte bonen en blauwe kaas

met wild wonder tomaatjes

Fondue is een chique Frans woord voor 'smelten'. De meest bekende vorm van fondue is een kaasfondue waarbij je verschillende soorten kaas kunt laten smelten. Vandaag maken we een heerlijke fondue van bonen en de lekkerste blauwe kaas. Hij is fluweelzacht van structuur en ideaal om eventuele restjes groenten uit je koelkast weg te werken.

25 min | 656 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Woudbollen	st	1	2	3	4
Knoflookteen	st	0.5	1	1.5	2
Verse rozemarijn	st	0.25	0.5	1	1
Witte bonen	g	200	400	600	800
Blauwe kaas	g	40	75	100	150
Wild wonder tomaatjes	g	150	300	450	600
Paksoi	st	0.5	1	1.5	2

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Azijn	el	0.5	1	1.5	2
Mosterd	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bak de broodjes in 5 minuten knapperig.
2. Pel en snipper de knoflook. Ris de blaadjes van de rozemarijn takjes en snijd klein. Spoel de bonen in een zeef onder de kraan. Verbrokkel de kaas.
3. Doe de bonen, knoflook, 3/4 van de kaas, olijfolie, azijn en mosterd in de blender of keukenmachine. Draai op hoge snelheid tot een romig glad mengsel. Voeg eventueel water of melk toe, tot je de substantie hebt van een dikke kaassaus. Voeg de fijngehakte rozemarijn toe. Breng eventueel verder op smaak met zout en peper. Verwarm het bonen-kaasmengsel in een (steel)pan die je ook op tafel kunt zetten.
4. Was de tomaatjes en halveer. Was de paksoi, verwijder de onderkant zodat de stengels loskomen. Snijd de stengels eventueel doormidden. Snijd het brood in plakken en leg alles op een schaal.
5. Serveer de fondue met de groenten en het brood.

Tip: Heb je nog kleine stukjes kaas in de koelkast? Voeg deze ook toe!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

