

Tomatenkaasfondue

In grote pan:

- 6 kleine blikken gepelde tomaten;
- 2 grote uien in stukken;
- 4 teentjes knoflook;
- 2 wortels in stukken;
- hele prei in stukken;
- hele paprika in stukken;
- liter witte wijn;
- twee scheppen currypoeder;
- 4 eetlepels kruidenbouillonpoeder;
- 5 kleine blikjes tomatenpuree;
- grote knijp currysaus;
- grote scheut ketjap;
- peper;
- oregano;
- majoraan;
- peterselie.

Met staafmixer alles tot een egale massa maken.

Mengsel al roerend aan de kook brengen.

Oven voorverwarmen: 220°, 10 minuten.

2 blokken oude kaas van ongeveer 450 gr elk raspen.

Kaas langzaam bij heet mengsel roeren.

Binden met maïzena of bindmiddel.

Culinaire room of slagroom (0,2 l.) bijroeren.

Chiabata, pain de Boulogne, stokbroden: 8 minuten in oven.

Broden in kleine brokken snijden.

Tomatenkaasfondue in kleine bakjes scheppen en brood met vork erdoor halen.

Variëtant/aanvullend op brood: champignons en/of stukjes aardappel om te dippen.

Voor 4 personen; rest (± 4 liter): invriezen.