Kaasfondue in brood

Ingrediënten

20 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Volkorenbrood
300 ml Water (handwarm)
1 Paprika (geel)
1 Teentje(s) Knoflook
5 Stuk(s) Komkommer
1 handje(s) Peterselie
1 Paprika (rood)
1 Kleine wortel
250 ml Appelsap
200 g Geraspte (belegen) kaas
1 el (eetlepels) Maizena (bijv. Koopmans)
20 ml Water

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Mixer met deeghaken

1. Volkoren brooddeeg maken

Doe het **handwarme water (300 ml)** en **boter (20 g)** of margarine in een beslagkom en voeg de **broodmix toe (1 pak Koopmans Volkorenbrood)**. Houd **1 afgestreken eetlepel** van de mix achter voor decoratie.

Meng het geheel met de mixer met deeghaken op de 2de stand door elkaar en kneed het daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een egaal deeg.

Laat het brooddeeg in de kom. afgedekt met een dubbelgevouwen theedoek. 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Kneed het deeg met de mixer op de hoogste stand in 30 seconden goed door.

Stort het deeg met behulp van een spatel op de bakplaat (druk het niet plat). Strooi de afgestreken eetlepel mix over het deeg zodat overal bloem zit. Leg de dubbelgevouwen theedoek over het deeg en laat het deeg 45 minuten narijzen.

2. Volkoren brood bakken

Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C). Haal de theedoek voorzichtig van het deeg, plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven.

Bak het brood in circa ongeveer 25 minuten gaar. Haal het brood na het bakken direct van de bakplaat en laat het brood op een rooster afkoelen.

3. Kaasfondue maken

Snijd de **paprika's**, **wortel** en **komkommer** in gelijke repen en hak voor de garnering de **peterselie (1 handje)** fijn.

Pel en plet het **teentje knoflook** en smeer de binnenkant van een pan ermee in.

Verwarm de **appelsap (250 ml)** in de pan en meng de **maizena (1 el)** in een glas met een scheutje **water (20 ml)**. Voeg het maizena-papje toe en volg met de **geraspte kaas (200 g)**. Verwarm het mengsel al roerende tot alle kaas gesmolten is.

Snijd vervolgens de kap van het rustieke volkorenbrood en hol het brood uit. Bewaar de inhoud van het brood om het vervolgens in de kaasfondue te kunnen dippen.

Vul het brood met de kaasfondue, garneer met de peterselie en serveer met de gesneden groenten.

> Witte wijn
> Vervang eventueel de appelsap door een gelijke hoeveelheid droge witte wijn.

1. Volkoren brooddeeg maken

Doe het **handwarme water (300 ml)** en **boter (20 g)** of margarine in een beslagkom en voeg de **broodmix toe (1 pak Koopmans Volkorenbrood)**. Houd **1 afgestreken eetlepel** van de mix achter voor decoratie.

Meng het geheel met de mixer met deeghaken op de 2de stand door elkaar en kneed het daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een egaal deeg.

Laat het brooddeeg in de kom. afgedekt met een dubbelgevouwen theedoek. 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Kneed het deeg met de mixer op de hoogste stand in 30 seconden goed door.

Stort het deeg met behulp van een spatel op de bakplaat (druk het niet plat). Strooi de afgestreken eetlepel mix over het deeg zodat overal bloem zit. Leg de dubbelgevouwen theedoek over het deeg en laat het deeg 45 minuten narijzen.

2. Volkoren brood bakken

Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C). Haal de theedoek voorzichtig van het deeg, plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven.

Bak het brood in circa ongeveer 25 minuten gaar. Haal het brood na het bakken direct van de bakplaat en laat het brood op een rooster afkoelen.

3. Kaasfondue maken

Snijd de **paprika's**, **wortel** en **komkommer** in gelijke repen en hak voor de garnering de **peterselie (1 handje)** fijn.

Pel en plet het **teentje knoflook** en smeer de binnenkant van een pan ermee in.

Verwarm de **appelsap (250 ml)** in de pan en meng de **maizena (1 el)** in een glas met een scheutje **water (20 ml)**. Voeg het maizena-papje toe en volg met de **geraspte kaas (200 g)**. Verwarm het mengsel al roerende tot alle kaas gesmolten is.

Snijd vervolgens de kap van het rustieke volkorenbrood en hol het brood uit. Bewaar de inhoud van het brood om het vervolgens in de kaasfondue te kunnen dippen.

Vul het brood met de kaasfondue, garneer met de peterselie en serveer met de gesneden groenten.

> Witte wijn
> Vervang eventueel de appelsap door een gelijke hoeveelheid droge witte wijn.