

Easy kaasfondue met crackers

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 camembert
2 teentjes knoflook (geschild en gehalveerd)
3 takjes verse tijm
3 gedroogde vijgen (in stukjes)
1 handvol walnoten
2 eetlepels honing
1 pak hartige crackers
2 appels (in plakjes)

Bereidingswijze

1. **Haal de camembert uit de verpakking en leg in een kleine, ovenvaste schaal. Steek de stukjes knoflook in de kaas. Bestrooi met de tijm, vijgen en walnoten. Bedruppel met de honing. Zet de schaal 10 à 15 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.**

2. **Serveer met de crackers en de plakjes appel.**