



GROENTEN FONDUE OP GRIEKSE WIJZE

Ingrediënten voor 10 pers Voorbereiding

150 g Ui (±1 st.)
750 g Tomaten (±5 st.)
½ st. Komkommer
½ Aubergine
½ Rode Paprika

 Olijfolie
1 mokkalepel Kurkuma
150 ml warm water
3 g **HACO** Groentebouillon

20 Zwarte ontpitte Olijven

½ Citroensap
1 koffielepel **HACO BELAROM**® Knollook
100 g blokjes Fetakaas
- platte Peterselie

Hak
Ontvel en snijd in blokjes
Ontvel en snijd in blokjes
Maak schoon en snijd in blokjes
Ontpit en snijd in blokjes

Bereiding

Stoof de ui kort in een bodem van
Voeg de andere groenten toe samen met
Laat 5 sudderen en voeg daarbij
en
Laat zachtjes verder stoven tot de groenten beetbaar
zijn.
Voeg toe
in 2 gesneden en laat 10 min verder stoven.
Verfijn met

en fijngehakt

