

# Bagna cauda – Italiaanse ansjovis-hotpot

totale tijd **40 min.** 30 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

**4.310 kJ / 1.030 kcal**

Vetten: **65 g** Eiwitten: **29 g**

Koolhydraten: **71 g**

## INGREDIËNTEN

4 porties

|               |                                                         |
|---------------|---------------------------------------------------------|
| <b>200 g</b>  | bloemkool                                               |
| <b>2</b>      | aardappelen                                             |
| <b>80 g</b>   | wortel                                                  |
| <b>1</b>      | koolraap                                                |
| <b>1</b>      | courgette                                               |
| <b>1</b>      | andijvie, krop                                          |
| <b>1</b>      | paprika                                                 |
| <b>8</b>      | cherrytomaten                                           |
| <b>200 g</b>  | worstjes                                                |
| <b>1</b>      | stokbrood                                               |
| <b>5</b>      | teentjes knoflook                                       |
| <b>800 ml</b> | melk                                                    |
| <b>60 ml</b>  | olijfolie                                               |
| <b>60 g</b>   | ansjovisfilets                                          |
| <b>200 ml</b> | slagroom                                                |
| <b>2 el</b>   | <u>Kikkoman Natuurlijk</u><br><u>Gebrouwen Sojasaus</u> |

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**200 g** bloemkool - **2** aardappelen - **80 g** wortel - **1** koolraap - **1** courgette - **1** andijvie, krop - **1** paprika - **8** cherrytomaten - **200 g** worstjes - **1** stokbrood

Verdeel de bloemkool in hapklare roosjes. Schil de aardappelen en snijd ze in hapklare stukjes. Schil de wortel en snijd deze in dunne reepjes. Schil de koolraap en snijd deze in 8 partjes. Snijd de courgette in plakjes van 1 cm dik. Haal de bladeren van de witlof. Snijd de paprika in lange reepjes. Verwijder de steeltjes van de cherrytomaten. Snijd de worstjes in hapklare stukjes. Snijd het stokbrood in plakjes en rooster deze goudbruin.

### Stap 2

Stoom de aardappelen, bloemkool, koolraap en wortel uit stap 1 gedurende 15 minuten.

### Stap 3

**5** teentjes knoflook - **800 ml** melk  
Doe de teentjes knoflook en 200 ml melk in een kleine steelpan. Laat ongeveer 10 minuten sudderen tot de knoflook heel zacht is. Giet het mengsel door een zeef en bewaar de melk voor de bouillon. Zet de gekookte knoflook apart.

### Stap 4

**60 ml** olijfolie - **60 g** ansjovisfilets - **200 ml** slagroom - **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Maak de bagna cauda-bouillon:

Verhit de olijfolie in een grote pan. Voeg de ansjovisfilets en knoflook uit stap 3 toe en pureer

ze tijdens het koken tot een gladde pasta. Voeg de met knoflook doordrenkte melk uit stap 3, de resterende melk, de slagroom en de worstjes uit stap 1 toe. Laat het geheel zachtjes koken tot de worstjes goed warm zijn en roer dan de Kikkoman Sojasaus erdoor.

### **Stap 5**

Zet de bagna cauda-bouillon in het midden van de tafel. Doop de groenten uit stap 1 in de bouillon en serveer ze met het geroosterde stokbrood uit stap 1.