



Bijgerechten

## **Knoflookbouillon voor fondue**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 1/2 liters kippenbouillon  
125 milliliters sherry  
3 knoflook (bollen)  
1 ui (gesnipperd)  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de bovenkant van elke knoflookbol. Leg elke bol op een stuk aluminiumfolie en bedruppel met olijfolie. Sluit de folie en leg ze 50 minuten in de oven.

Bak de ui in olie glazig. Blus met de sherry en laat voor de helft inkoken. Giet er de bouillon bij en knijp er de lookteentjes bij. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Kruid met peper en zout.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

