

Ingrediënten voor 4 personen

1 pompoen (kleine, ongeveer 1 kg)
250 g kaas (voor fondue: beaufort of gruyère)
10 cl champagne (of andere schuimwijn)
peper
zout
groene asperges (geblancheerd, om te dippen)
champignons (geblancheerd, om te dippen)
krieltjes (geblancheerd, om te dippen)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Kaasfondue met pompoen en champagne

Een super feestelijke pittige kaasfondue met pompoen en champagne

Bereidingswijze

- 1 Snij het kapje van de pompoen, verwijder de zaadjes en haal het vruchtvlees er voorzichtig uit zonder de schil te beschadigen. Snij het vruchtvlees in blokjes.
- 2 Breng 750 ml lichtgezouten water aan de kook, doe er de blokjes pompoen bij en laat 30 minuten zachtjes garen.
- 3 Snij de korst van de kaas en rasp 'm fijn.
- 4 Mix de pompoen met het water goed fijn. Voeg er de kaas en de champagne aan toe en roer tot de kaas volledig gesmolten is.
- 5 Giet de fondue in de uitgeholde pompoen en breng op smaak met flink wat peper. Geef er de geblancheerde groenten bij om te dippen.