



Kaasfondue met pompoen en witte wijn



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 hokkaido of kanstanjepompoen
150 gram gruyère (geraspt, Valio)
280 gram kaasblokjes (Alvo)
100 gram brugge oud
100 ml witte wijn (albarino wit 2017, Spanje, Orballo)
peper en zout
groene asperges (geblancheerd)
champignon (geblancheerd)
krielaardappeltje (geblancheerd)
1 marguerite (regular)
1 marguerite (camapgne)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de bovenkant van de pompoen. Verwijder de zaadjes en haal het vruchtvlees eruit zonder de schil van de pompoen te beschadigen. Snij het vruchtvlees in kleine stukjes.
- 2.** Breng 1 liter lichtgezouten water aan de kook en laat de stukjes pompoen gedurende 30 minuten garen.
- 3.** Rasp de stukken kaas.
- 4.** Mix de pompoen met het water. Voeg de kaas en de witte wijn toe. Roer tot de kaas volledig gesmolten is. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Giet de kaasmengeling in de pompoen.
- 6.** Dip de stukjes brood en de geblancheerde groenten in de warme kaas.