



Kaasfondue in een pompoen

4 PERSONEN

 30 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  4 kleine pompoenen of 2 grote pompoenen
-  250 ml witte wijn
-  1 bosje salie (fijngesneden)
-  1 snufje nootmuskaat
-  1 teentje knoflook (geperst)
-  600 g belegen kaas (geraspt)
-  1 el maïzena
-  1 stokbrood (in plakken)
-  rauwkost (naar keuze)

MATERIAAL: bakplaat, fonduepan / caquelon

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de kapjes van de pompoenen en schep de pitten en draden eruit.
3. Zet de pompoenen en de kapjes op de bakplaat en rooster in de oven in 30 minuten gaar en zacht.
4. Bereid intussen de kaasfondue.
5. Verwarm de wijn in een pan met de salie, nootmuskaat en knoflook.
6. Voeg in delen en al roerend de kaas toe.
7. Meng in een kopje de maïzena met 3 eetlepels water, voeg dit al roerend toe aan de kaasfondue en blijf roeren tot het een egaal en smeuïg geheel is.
8. Schep de fondue in de pompoenen en zet nog circa 10 minuten in de oven.
9. Serveer met het stokbrood en rauwkost erbij om te dippen.
10. Lepel de pompoen daarna uit.

Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

