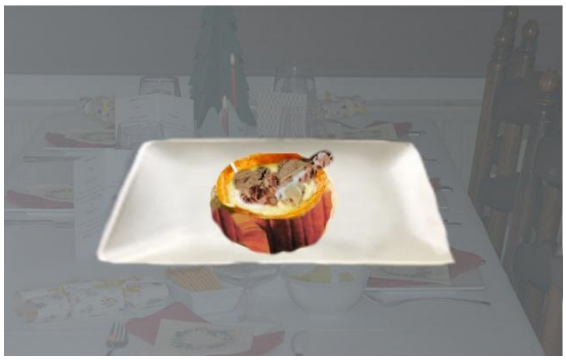
NAAM GERECHT	Kaasfondue uit een pompoen

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-300gr. pompoen in stukjes
-zout
-1/2L. melk
-peper
-2 eetlepels roux
-2dl. room
-350gr. kaasmix
-muskaatnoot
-blokjes Breydelham
-paddenstoelen
-aluminiumfolie

FOTO:



BEREIDING: 1 uur

-Zo maak je een kaasfondue. Kook de pompoen gaar in gezouten water. Giet af en pureer. Breng de melk aan de kook met peper en zout. Bind met de roux (voor blonde sauzen). Voeg er de pompoenpuree, de room en de kaasmix voor fondue aan toe. Roer goed glad. Kruid bij naar smaak met muskaatnoot.
-Prik wat blokjes Breydelham en paddenstoelen op spiesjes. Rooster ze en geef ze bij de kaasfondue.
-Om alles warm en vloeibaar te houden, schenk je de warme kaassaus in een uitgeholde pompoen. Verpak hem in een stuk aluminiumfolie en hou hem lekker warm aan de zijkant van een houtvuur of op een smeulende barbecue.
-De spiesjes kunt u roosteren op de tafelgrill of barbecue.