



Hoofdgerechten

Pompoenfondue

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 pompoen
- 1 deciliter sojaroomb
- 1 bouillonblokje
- 2 lookteentjes
- 1 ui
- 1/2 theelepel nootmuskaat
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1 tijmtakje (verse)
- 1 rozemarijntakje

Bereidingswijze

Maak de pompoen schoon en snijd in blokjes. Snijd de ui in halve ringen en hak de knoflook zo fijn mogelijk. Kook de pompoen en de ui in een laagje water (1,5 dl) met het bouillonblokje in ongeveer 15 minuten gaar. Voeg na 5 minuten de kruiden toe.

Pureer de pompoen met een staafmixer. Laat even goed warm worden en voeg daarna de room toe. Even roeren en de pompoenfondue is klaar!

Doe het hete mengsel in de fondue en serveer met stukken brood, nacho's, charcuterie, geblancheerde groenten of zelfs appel.

Keukenbenodigdheden

- Mixer
- Fondue

