**Pompoenfondue**

butternutpompoenen

room

Zwitserse fonduekaas
nootmuskaat

peper & zout

**jeneverbessen**

**kruidnagelpoeder**

**witte wijn**

**Kirsch**

**boter**

**vloeiende bloem**

**De pompoenen.** Snijd een pompoen, één voor elke tafelgenoot, op een hoogte van een vijftiental centimeter doormidden. Verwijder de pitten. Schraap zoveel mogelijk van het pompoenvlees weg zonder de wand te beschadigen. Zet de lege pompoenen, afgedekt met wat folie, in de oven op 85°C en dat voor minstens een uur, maar laat ze staan tot je ze gaat vullen. Dat is pas op het laatste moment, net voor het opdienen.

**De vulling**. Kook het pompoenvlees in licht gezouten water. Giet af en mix in de keukenrobot tot puree. Maak [**een roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng deze aan met culinaire room en witte wijn. Meng met het gepureerde pompoenvlees en de Zwitserse fonduekaas. Hou het vuur laag terwijl de kaas smelt. Breng de bereiding op smaak met peper, zout, nootmuskaat, kruidnagelpoeder en een paar geplette jeneverbessen. Giet er nog een glas Kirsch bij en roer alles goed om.

Het resultaat moet zijn: een dikke fonduesaus die blijft kleven aan het vlees. Zet de kookpot weg in de oven bij de leeggemaakte pompoenen tot op het moment van het serveren.

**Aan tafel**. Dek de tafel voor een gourmet, bij voorkeur met een assortiment wild. Leg bij het bestek ook een fondueprikker. Haal de pompoenen uit de oven en vul ze tot de rand. Zet naast het bord van elke tafelgenoot een pannetje of bordje met daarop een pompoen. Je gasten kunnen nu hun gebakken stukjes vlees of groente met de fondueprikker in de saus doppen.