

Recept

Pompoen uit de oven

Benodigheden

- ✓ 1 kleine pompoen (1 kilogram)
- ✓ 1/2 zakje verse tijm (a 15 g)
- ✓ grof zeezout
- ✓ 2 rode uien, gesnipperd
- ✓ 3 teentjes knoflook, in plakjes gesneden
- ✓ 250 gram kastanjechampignons, in plakjes gesneden
- ✓ 1 eetlepel balsamicoazijn (of citroensap)
- ✓ 100 milliliter olijfolie (extra vierge)
- ✓ peper
- ✓ 65 gram hazelnoten, grof gehakt
- ✓ zout
- ✓ 50 gram pittige kaas, in flinters
- ✓ 125 gram hüttenkäse



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden C. Ris de blaadjes tijm van de takjes. Snijd de pompoen in 8 tot 12 parten en verwijder de pitten en draden. Leg de parten pompoen naast elkaar in een braadslede en bestrooi het met tijm, zout en peper. Verdeel de ui, knoflook en champignons erover en bestrooi het geheel opnieuw met zout en peper. Sprenkel daarna de azijn en de olijfolie over de pompoenparten. Laat vervolgens de pompoenparten in het midden van de oven in 30 tot 40 minuten gaar worden. Bedruip het regelmatig met het braadvocht. Rooster ondertussen in een droge koekenpan de hazelnoten goudbruin. Laat ze daarna op een bord afkoelen. Leg de parten pompoen in vier diepe borden en schep het braadvocht erover. Strooi tenslotte de hüttenkäse, flinters kaas en hazelnoten erover.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 44

EET SMAKELIJK!

