

Geroosterde pompoenstukjes met kaas en kruiden

Lekker als warm bijgerecht bij een maaltijd of koud/lauwwarm als borrelhapje.

Ingrediënten

- 1 oranje Amoro pompoen 1000 - 1250 gram
- 4 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
- 1.5 eetlepel Vadouvan Euroma kruidenmix
- 2 of 3 teentjes knoflook, geperst
- 1 citroen (rasp)
- 75 gram paneermeel
- 75 gram (extra) belegen boerenkaas (geraspt) (naar smaak extra)



Benodigheden

bakplaat met bakpapier

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200°C

Was de pompoen, snijd de pompoen open, verwijder de pitten en draden en snijd de pompoen in stukjes van circa 2x2 cm. Deze pompoen hoeft je niet te schillen!

Leg de pompoenblokjes op de bakplaat en besprenkel ze met 2 eetlepels olie. Bestrooi ze met de helft van de kruiden, zout en peper. Rooster de pompoenstukjes circa 25 minuten in het midden van de oven.

Meng intussen de citroenrasp met paneermeel, knoflook, geraspte kaas, de rest van de Vadouvan kruiden en 2 eetlepels olie. Verdeel na 10 minuten oventijd het kaaskruidenmengsel over de pompoen stukjes. De pompoenblokjes NIET omkeren tijdens de oventijd!

Eet smakelijk!

Boerderij Hof van Heden verkoopt van augustus tot en met februari meerdere soorten eetbare pompoenen. Kijk op onze website naar de beschikbare soorten. www.boerderijhofvanheden.nl
Op ons erf staat een **verkoopstalletje** met eigen oogst zodat jij snel je verse producten kunt kopen bij de boer. Het is zelfbediening.

Bron recept: boodschappen.nl