

Pompoenknoflook dip

Een heerlijke en feestelijke pompoendip met een zachte structuur en een pittige smaak van knoflook en extra belegde kaas. Perfect voor tijdens de borrel met wat brood en een glas wijn.

25 min bereiden

- 250 g Pompoen – Amoro pompoen Hof van Heden
- 1 Teen knoflook
- 50 g extra belegde kaas Boer Bergh
- 50 g Pijnboompitten
- 50 ml Olijfolie
- 1 el Groene pesto
- 1 snufje Peper zwart



Bereidingswijze

Zet in 3 stappen deze heerlijke Pompoenknoflookdip op tafel.

1. Schil de pompoen en snijd hem in blokjes. Kook de blokjes in ca. 10 minuten gaar met zout en giet ze af. Pel de knoflook.
2. Pureer de afgekoelde pompoen (niet te) fijn met de knoflook, kaas, pijnboompitten en olijfolie.
3. Roer de basilicumpesto erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Boerderij Hof van Heden verkoopt van augustus tot en met februari meerdere soorten eetbare pompoenen.

Kijk op hun website naar de beschikbare soorten. www.boerderijhofvanheden.nl

Bron recept: Jumbo.nl