



Geroosterde pompoen met rozemarijn

Ingrediënten

- 1 pompoen (van ca. 1, 2 kg)
- 3 sjalotten
- 5 tenen knoflook
- 3 takjes rozemarijn
- 3 el traditionele olijfolie
- Peper uit de molen
- Zout naar smaak

Dit recept is ingestuurd door :



Bereiding

1. verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Snijd de pompoen in vieren.
3. Verwijder de zaden en de draderige binnenkant met een lepel.
4. Snijd de ongeschilde pompoen in plakken.
5. Snipper de sjalotten en snijd de knoflook in schijfjes.
6. Bekleed de braadslee met bakpapier en leg daar de pompoenplakken op met de sjalotten, knoflook, rozemarijn.
7. Besprenkel met de olie. Bestrooi alles met peper en eventueel zout.
8. Zet de braadslee 35 minuten in het midden van de oven.

Tip:

Heerlijk met een vegetarisch schnitzel