

GEROOSTERDE POMPOEN



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- 1 2 pompoenen Mandarin ,
gehalveerd, pitten
verwijderd, in plakken van 2
cm dik
- 1 naaldjes en blaadjes van wat
takjes rozemarijn, tijm en
salie
- 1 olijfolie, peper en zout naar
smaak



SMAKELIJK ETEN

Bereiding

-Verwarm de oven voor op 190 °C.
-Verdeel de plakken pompoen over
een bakplaat, bestrooi ze met de
rozemarijn, tijm en salie, plus wat
zout en peper en besprenkel ze met
wat olijfolie. Schep alles door elkaar,
zodat de plakken pompoen rondom
door de olie en smaakmakers worden
bedekt.
-Rangschik de plakken in een enkele
laag en rooster ze 35–45 minuten in
de oven tot het vruchtvlees zacht is en
donkerder goudkleurige randjes
heeft. Keer de plakken halverwege
voorzichtig om.