



Geroosterde pompoen met geitenkaas en honing

Zoete stukken pompoen uit de oven met romige geitenkaas, honing en tijm. Een warme salade die als voorgerecht of bijgerecht past.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

800 gr flespompoen
150 gr geitenkaas
3 eetlepel honing
3 eetlepel olijfolie
50 gr walnoten
1 theelepel gedroogde tijm

1 handvol rucola

peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Schil de pompoen en snij in gelijke partjes.
3. Meng de pompoen met olijfolie, tijm, peper en zout en spreid uit op een bakplaat.
4. Rooster 30 minuten tot de pompoen zacht en licht gekaramelliseerd is.
5. Rooster de walnoten kort droog in een pan en hak ze grof.
6. Schik de pompoen op een bord, verkruimel de geitenkaas erover en strooi de walnoten erbij.
7. Werk af met rucola en een royale straal honing.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)