



## Geroosterde pompoen met geitenkaas en honing

*Zoete stukken flespompoen uit de oven, gecombineerd met romige geitenkaas, geroosterde walnoten, frisse rucola en een straal honing. Een warme salade die uitstekend past als voorgerecht of als bijgerecht bij een eenvoudige maaltijd.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE   |
|---------------|----------|---------|-------------|
| 15'           | 30'      | 4       | Voorgerecht |

### Ingrediënten

800 gr flespompoen  
150 gr zachte geitenkaas  
3 el vloeibare honing  
3 el olijfolie  
50 gr walnoten

1 kl gedroogde tijm  
1 handvol rucola  
peper en zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Schil de flespompoen, verwijder de zaden en snij het vruchtvlees in gelijke partjes van ongeveer 2 cm.
3. Meng de pompoenpartjes in een kom met de olijfolie, gedroogde tijm, peper en zout totdat ze gelijkmatig bedekt zijn.
4. Spreid de pompoen in een enkele laag uit op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Rooster de pompoen 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven, of tot de stukken zacht zijn en licht gekaramelliseerde randen hebben. Keer ze halverwege de baktijd om.
6. Rooster ondertussen de walnoten 3 tot 4 minuten droog in een koekenpan op middelhoog vuur. Laat ze licht afkoelen en hak ze grof.
7. Schik de geroosterde pompoen op een grote schaal of op individuele borden.
8. Verkruiemel de geitenkaas over de pompoen en strooi de gehakte walnoten erover.
9. Voeg de rucola toe en werk het gerecht af met een royale straal vloeibare honing.

### Tip

Gebruik een rijpe, zachte geitenkaas voor de meeste smaak. Wil je het gerecht iets pittiger, voeg dan een snufje chilivlokken toe bij de olijfolie voor het roosteren.

### Lekker met

Lekker als voorgerecht of als bijgerecht bij gegrild vlees of een stevige soep.

### Dranktip

Een droge, licht fruitige witte wijn zoals een Viognier of een zachte Chardonnay sluit mooi aan bij de zoetheid van de pompoen en de romigheid van de geitenkaas.