



Naam:

Klas: Datum:

Gebrande butternut pompoen met spicy passionfruit

Ingrediënten (2pers)

Verwarm de oven voor op 180°C

100 gr spicy zoet zure chilisaus 1. Doe de saus in een klein sauskommetje en breng aan de kook.

Verlaag dan het vuur en laat zeer zachtjes pruttelen

3 passievruchten 2. Snij de passievruchten in 2 en doe het vruchtvlees bij de saus. Laat alles 5 min. koken

Verwarm de oven voor op 180°C

½ butternut pompoen 3. Schil de pompoen en snij in grote stukken. Verwijder de pitten, was ze en dep ze droog.

4. Bak de pitten kort in een antikleefpan in een beetje arachide olie en zet opzij

Olijfolie 5. Brand de pompoen met een brander en sprenkel er olijfolie over.

Peper en zout 6. Kruid met peper en zout

7. Bak in de oven tot de pompoen gaar is maar wel nog een beetje beet heeft.

8. Schik de pompoen op een bord en besprenkel met de chilisaus

1 limoen 9. Schaaf er zeste van limoen over en strooi de pitten er over