

Geroosterde pompoen met geitenkaas

Ingrediënten

1 grote oranje pompoen
2 eetlepels olijfolie`
1/2 theelepel chilipoeder
1 theelepel komijnpoeder
100 gram pompoenpitten
Zout en peper
200 gram geitenkaas
Roomboter
1 kilo connect aardappelen
4 buffelburgers

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de pompoen (wij vinden het handig hem eerst in kwarten te snijden en dan de schil te verwijderen). Verwijder de zaadlijsten en pitten en snijd de pompoen in parten. Meng de parten pompoen met olijfolie, chilivlokken en komijnzaad, zout en peper en verdeel dit in een ovenschaal. Verdeel hierover ook de pompoenpitten. Rooster de pompoen 35 tot 45 minuten in de oven.

Schil en kook ondertussen de aardappels in ongeveer 20 minuten gaar. Bak de buffelhamburgers in roomboter tot ze rondom bruin en gaar zijn. Voeg eventueel water toe voor jus.

Haal de pompoen uit de oven en verkruimel de geitenkaas over de ovenschaal. .

Serveer de pompoen met de gekookte aardappels en buffelburgers

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.brendakookt.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos