



**OVENGEBAKKEN
BUTTERNUT-
POMPOEN**

MET APPEL &
SPEK



KOKEN MET LEKKERS VAN JE LOKALE BOER

OVENGEBAKKEN BUTTERNUTPOMPOEN MET APPEL & SPEK

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 kleine butternut-pompoen
- 3 appels, jonagold
- 100 gr gerookt hoevespek
- 3 el pecannoten
- 2 el fijngehakte rozemarijn
- 2 el fijngehakte salie
- 4 el olijfolie
- 1 tl hoeveboter
- peper en zout

RECEPT

- Oven voorverwarmen op 180°.
- Schil en snijd de butternut in blokjes van ongeveer 1cm.
- Doe in een ovenschotel met peper, zout en olijfolie. Meng goed.
- Plaats 20 min. in de oven.
- Snijd de appels in vier en verdeel elk partje in vier.
- Voeg toe aan de ovenschaal en meng het geheel.
- Plaats 15 min. in de oven.
- Bak het spek in boter tot het krokant is.
- Laat het spek uitlekken – giet de boter niet weg!
- Rooster de pecannoten ongeveer 5 min. in dezelfde pan.
- Voeg het spek en de fijngehakte kruiden toe aan de schotel.
- Werk af met de geroosterde pecannoten.

EEN RECEPT VAN GOESTJES.BE

GOES
TJES



Dit recept komt uit een workshop **Eetbaar Landschap**.

Ook een activiteit beleven?

Ga naar www.eetbaarlandschap.eu

of volg ons op **facebook**.

