

Receptfiche

Pompoenplezier

met mascarpone en zongedroogde tomaatjes



Ingrediënten

- 1 kleine oranje pompoen (bijv. Hokkaido)
- 3 el zongedroogde tomaatjes + olie
- 100 g mascarpone

Dit heeft de juf/meester al gedaan

- De pompoen in kleine blokjes gesneden, er flink wat olie door gemengd (bij voorkeur de olie van de zongedroogde tomaatjes).
- De mengeling op een bakplaat geschept en in de oven gezet. De pompoenblokjes af en toe omgeroerd en gedurende een twintigtal minuten mooi bruin laten kleuren.

Dit moeten jullie nu doen

- Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes en pureer ze in de keukenrobot of blender.
- Voeg de pompoen toe en mix tot je een fijne puree krijgt.
- Roer de puree door de mascarpone.

