



Butternut

Geroosterd uit de oven.

Benodigdheden voor 6 personen:

1 flespompoen, gehalveerd, pitten verwijderd, in plakken van 2 cm dik
Naaldjes en blaadjes van wat takjes rozemarijn, tijm en salie
Olijfolie

Niets is makkelijker dan dit gerechtje van Jamie Oliver met geroosterde pompoen uit de oven! Serveer hem bij een couscoussalade of risotto.

Verwarm de oven voor op 190 °C. Verdeel de plakken pompoen over een bakplaat, bestrooi ze met de rozemarijn, tijm en salie, plus wat zout en peper en besprenkel ze met wat olijfolie. Schep alles door elkaar, zodat de plakken pompoen rondom door de olie en smaakmakers worden bedekt.

Rangschik de plakken in een enkele laag en rooster ze 35–45 minuten in de oven tot het vruchtvlees zacht is en donkerder goudkleurige randjes heeft. Keer de plakken halverwege voorzichtig om.

Wijntip:

Clos Maginai 2012 Domaine Zumbaum Tomasi. Geselecteerd door KLM. Gemaakt door een Marrokaanse wijnmaker, die zelf geen alcohol drinkt. Kreeg 90 Parkerpunten. Een 8,5 in de Hamersma Gids en Omfietswijn in de gids van Nicolaas Klei. Gemaakt van syrah en grenache druiven en 15 maanden gerijpt in houten vaten. Een superieure, betimmerde, ouderwetse rode wijn. Biologisch en geen toegevoegd sulfiet. Fantastisch.

organicfoodforyou.nl