



Bijgerechten

Pompoen met spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

10 plakjes bacon (gerookt)
1 theelepel honing
1 knoflook (bol)
1 pompoen
1 theelepel paprikapoeder (gerookte)
1/2 tijm (plantje)
40 gram olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 180 °C.

Meng de olijfolie met de gerookte paprikapoeder en honing en kruid af met peper en zout.

Halveer de pompoen, verwijder de pitten en draden en snij de pompoen in kleinere stukken. Wikkel vervolgens de plakjes bacon rond de stukken pompoen. Wrijf in met het olijfoliemengsel en leg in een ovenschaal.

Wrijf de teentjes knoflook in met olijfolie, kruid met peper en zout en leg bij de pompoen in de ovenschaal.

Voeg enkele takjes tijm toe en bak alles gedurende 30 minuten in de oven, tot het vruchtvlees zacht is.

Haal de pompoen uit de oven en werk af met pompoenpitten en extra verse tijm.

Keukenbenodigdheden

Oven

