



Bijgerechten

Kruidige crumble van zoete aardappel en pompoen met cheddar

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 zoete aardappelen (geschild en in blokjes gesneden)
400 gram pompoenen (in blokjes gesneden)
80 gram boter (op kamertemperatuur)
1 handvol hazelnoten (gehakt)
1 handvol cheddar (geraspt)
2 eetlepels olijfolie
150 gram bloem
1 theelepel ras el hanout
1/2 theelepel kurkuma
salie (fijngesnipperd)
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de stukken pompoen en zoete aardappel in een ovenschotel, meng met olijfolie en peper en zout, en schuif in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende 20 minuten.

Meng ondertussen de ras-elhanout, kurkuma, bloem, hazelnoten en boter met je handen tot een crumble.

Haal de schotel uit de oven, meng de cheddar onder de stukken pompoen en zoete aardappel en strooi de crumble uit over het geheel.

Zet de schotel opnieuw in de oven gedurende 15 minuten, tot je een krokant en bruin korstje bekomt.

Serveer warm met verse salie.

Keukenbenodigdheden

Oven

