



Bijgerechten

## **Pompoencrème met gepofte knoflook en rozemarijn**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 pompoen  
1 knoflook (hele bol)  
2 eetlepels olijfolie  
peper  
zout  
rozemarijntakje

### **Bereidingswijze**

Warm de oven voor op 200 °C.

Schil de pompoen, haal de pitten er uit en snijd in gelijke stukken. Schik de pompoen op een bakplaat en besprenkel royaal met olie. Kruid met peper en zout. Leg er één takje rozemarijn op.

Snijd de bovenkant van de bol knoflook af, zodat de teentjes blootliggen. Leg de bol knoflook op een stuk aluminiumfolie, besprenkel met een beetje olijfolie, en wikkel de folie om de bol. Plaats deze bij de pompoen.

Rooster de pompoen en knoflook in de oven gedurende ongeveer 20 minuten, of tot de pompoen zacht en licht gebruind is.

Knijp de gepofte knoflookteentjes uit de bol en voeg ze toe aan de pompoen. Roer goed om de knoflooksmaak te verspreiden.

Verwijder het takje rozemarijn en doe het geheel in een hoge kom en mix glad. Breng de pompoencrème op smaak met zout en peper.

Serveer de pompoencrème op een mooie schaal. Strooi er de geroosterde pompoenpitten over en werk af met de extra takjes rozemarijn.

