



Hoofdgerechten

Scampi's met geroosterde pompoen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram aardappelen (vastkokende)
1 theelepel knoflook (fijngesneden)
1 theelepel tijmblaadjes (verse)
30 scampi's (grote, gekuist)
250 milliliters kreeftensaus
600 gram pompoenen
1 paksoi (Chinese kool)
50 gram boter (koud)
1 theelepel olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en de pompoen en snij ze in gelijkmatige blokjes. Meng er de tijm, knoflook, $\frac{1}{4}$ theelepel peper, $\frac{1}{2}$ theelepel zout en olijfolie onder. Verdeel de blokjes over een bakplaat en rooster ze circa 15 minuten in een voorverwarmde oven van 210°.

Was intussen de paksoi en kruid hem met peper en zout. Kruid de scampi's met peper en zout en bak ze in de resterende boter, samen met de paksoi.

Verdeel de geroosterde groenten over de borden en leg hierop de scampi's en de paksoi. Maak het geheel af met de kreeftensaus.

Keukenbenodigdheden

Oven

