



Bijgerechten

Sjalotten en pompoen uit de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 kilogram pompoen (in blokjes van 5 cm)
- 1 rode peper (fijngesneden)
- 1 eetlepel rozemarijnblaadjes (fijngehakt)
- 2 eetlepels peterselie (fijngehakte)
- 1 sinaasappel (geraspte schil)
- 120 gram wit broodkruim
- 5 eetlepels olijfolie
- 3 lookteentjes (fijngehakt)
- 30 gram boter
- 16 sjalotten
- peper
- zout

Bereidingswijze

Doe de sjalotten in een vuurvaste schotel. Sprenkel er 1 eetlepel olijfolie over, kruid met peper en zout en leg er blokjes boter op. Plaats ze 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200°. Voeg de pompoenblokjes toe en schep alles goed om. Opnieuw een kwartier in de oven plaatsen.

Bak intussen de look een minuut aan in de resterende olie. Voeg het fijngesneden pepertje, de rozemarijn, peterselie en sinaasappelschil toe. Goed roeren en na 2 minuten het broodkruim toevoegen. Nog een minuutje verder bakken.

Verdeel het broodmengsel over de groenten en verlaag de temperatuur van de oven tot 180°. Laat de pompoen en sjalotten nog 25-30 minuten garen.

Keukenbenodigdheden

Oven

