



Gevulde pompoen

4 personen
60 minuten

Ingrediënten

1 flespompoen
4 gedroogde dadels
75 gram verse geitenkaas
1 tl parikapoeder
200 gram uitgelekte kikkererwten
1 sjalot (gesnipperd)
2 teentjes knoflook (gehakt)
2 takjes tijm
2 takjes oregano
2 eetl. olijfolie
zout en peper

* Verwarm de oven voor op 185°C.

* Snijd de flespompoen in de lengte doormidden en verwijder met een lepel de zaden en draden.

* Hol vervolgens met behulp van een parisienneboor de beide helften iets verder uit en snijd het vruchtvlees in fijne blokjes.

* Smoor in een hapjespan het fijngesneden vruchtvlees met de gesnipperde sjalot en de knoflook tot het zacht wordt en voeg er de pompoenpitten en de fijngesneden dadels aan toe.

* Voeg het gerookte paprikapoeder en de kikkererwten toe en schep er de verse geitenkaas door.

* Rits de tijm en en snijd oregano fijn, meng met de groente en kruid het met zout en peper.

* Leg 1 helft van de pompoen met de gesneden kant naar boven op de werkbank en vul dit met het groentemengsel.

* Leg er vervolgens de andere pompoenhelft op en bind de beide helften nu op elkaar met behulp van slagerstouw.

* Leg de pompoen in een ovenschaal en gaar deze ongeveer 50 minuten in de oven. Test met een mesje of de pompoen goed gaar is.

* Snijd de pompoen aan tafel in mooie plakken.

Smakelijk!