



## POMPOENPARTEN UIT DE OVEN

### Ingrediënten

- 700 g pompoen (met schil)
- 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 20 g gedroogd wittebroodkruim
- 6 el bladpeterselie (fijngesneden)
- 2,5 tl tijm (fijngehakt)
- geraspte schil van 2 grote citroenen
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 4 el olijfolie
- 1 el dille (fijngehakt)
- 120 g zure room
- zout en witte peper

### Bereiding

Verhit de oven tot 190°C. Snijd de pompoen in 1 cm dikke plakken en leg ze op de snijkant plat neer op een met bakpapier beklede bakplaat.

Vermeng in een kommetje Parmezaanse kaas, broodkruim, peterselie, tijm, de helft van de citroenrasp, knoflook, snufje zout en wat peper.

Bestrijk de plakken pompoen royaal met olijfolie en bestrooi ze met het Parmezaanmengsel. Alle plakken moeten bedekt zijn met een laagje van een paar millimeter. Druk het mengsel met de vingertoppen op de plakken.

Zet de bakplaat in de oven en rooster de pompoenparten ongeveer dertig minuten tot ze zacht en gaar zijn. Dek de bovenkant eventueel losjes af met aluminiumfolie als de kruimellaag te snel verkleurt.

Roer de dille, wat zout en peper naar smaak door de zure room. Bestrooi de pompoenparten met de overgebleven citroenrasp en serveer ze warm. Geef de zure room er apart bij.

*Eet smakelijk!*

*(uit: Plenty van Yotam Ottolenghi)*