

Bruschetta met pompoen & uiencompote

6 stuks

- 1 pompoen
- 2 eetlepels *olijfolie "Terra Creta"*
- ½ theelepel chilivlokken
- 6 stukjes stokbrood
- 1 bolletje knoflook
- 1 kuipje smeer brie
- Uiencompote
- 50 gram boter
- 12 salieblaadjes
- Zout & peper

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de pompoen en snijd deze in stukje van circa 1,5 cm. Leg de pompoenblokjes op de bakplaat en besprenkel deze met 1 eetlepel olijfolie, bestrooi met zout & peper en de chilivlokken.

Rooster de pompoenblokjes in circa 20 minuten goudbruin en gaar.

Verhit intussen een grillpan op hoog vuur. Rooster de stukjes stokbrood 1-2 minuten aan beide kanten. Wrijf als het brood nog warm is, het gehalveerd bolletje knoflook, langs de randen.

Leg de bruschetta op de bakplaat en besmeer de stukjes brood met de smeerbrie, verdeel hierover een lepel uiencompote en vervolgens beleggen met pompoenblokjes. Bak het geheel nog 2 min. In de oven (zo blijft alles lekker warm).

Smelt intussen in een pan de boter en 1 lepelolijfolie. Voeg de salieblaadjes toe en bak ze 1 min. Of tot de boter bruin is en de blaadjes krokant. Besprenkel de bruschetta met salieboter en een salieblaadje. Direct serveren!



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

