



# Gegratineerde pompoenschijven



Gemaakt  
door  
Apparaat

V-ZUG N.V.  
Combair SE vanaf 2015

## Groentetopping

---

1 el bakboter  
150 g champignons  
1 ui  
100 g prei  
150 g savooienkool  
100 ml groentebouillon  
zout  
peper

De champignons in fijne schijfjes snijden. De ui schillen en fijnhakken. De prei halveren, wassen en in dunne stroken snijden. De savooienkool wassen, dikke bladstronken verwijderen en de bladeren in fijne stroken snijden.

De bakboter in een pan warm laten worden. De champignons toevoegen en aanbraden.

De ui, de prei en de savooienkool toevoegen en al roerend meebraden.

De bouillon toevoegen en ca. 4 minuten laten koken. De groenten met zout en peper op smaak brengen en wegzetten.

## Pompoen

---

1½ kg pompoen, bijv. muskaat of butternut  
1 knoflookteen  
1½ el olijfolie  
zout  
peper

De pompoen schillen en in ca. 8 1,5 cm dikke schijven snijden (voor ca. 800 g geroosterde pompoen).

### **Ovenruimte tot 200°C op Top/bottom heat damp (voor)verwarmen**

De pompoenschijven op de met bakpapier beklede bakplaat leggen.

De knoflook schillen, persen en met de olijfolie mengen. De pompoenschijven met olie en knoflook bestrijken en kruiden.





De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

**Top/bottom heat damp 200° C gedurende 25 Mins**

De bakplaat uit de gaarruimte nemen.

Prepare

**(Pre-)heat space to level 5 with Grill**

8 el kaas, Gruyère, geraspt

De terzijde gezette groenten over de pompoenschijven verdelen en de kaas eroverheen strooien.

De bakplaat op niveau 3 in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the food in

**Grill level 5 for 3 Mins**

De pompoenschijven direct serveren, bijvoorbeeld met risotto.

## Tips

---

De pompoenresten kunnen voor een soep of voor een gratin worden gebruikt.

## Accessoires

---

Bakplaat

