



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

