

Pompoenschotel

Benodigdheden:

- 1 anderhalf a 2 kilo lekkere vastkokende aardappelen.
- 2 1 pompoen (hitachi of flespompoen).
- 3 1 blik mais.
- 4 1 zure room/creme fraiche 200ml.
- 5 150/200gr oude kaasblokjes.
- 6 2 eetl. komijnpoeder + 2 eetl. gerookte paprika + peper en zout
- 7 2 uien geschild en in stukken.
- 8 4 knoflooktenen.
- 9 olijfolie.
- 10 oven vast voorverwarmen op 200 graden.

Bereiding:

- 1 Aardappels schillen en in blokjes met de pompoen (pompoen wel zaad verwijderen/ schillen hoe
- 2 alles in blokjes; de aardappels en pompoen horen ongeveer even veel te zijn.
- 3 marinade maken van ongeveer 1 dl olijfolie en knoflook/gerookte paprika/komijn/peper en zout
- 4 Goed doorscheppen met de de aardappels/uien en pompoenblokjes.
- 5 in een platte ovenschaal of op de bakplaat in de oven zetten ;200gr. 30 minuten.
- 6 Check na 30 minuten of er in de pompoen en aardappels te prikken is.
- 7 Voeg toe; creme fraicraiche, uitgelekte mais en kaasblokjes.
- 8 klaar.

eft niet) .

.