

Traybake met pompoen en pesto



Velthuizen
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

750 gram Aviko aardappelrozetjes
2 pompoen, circa 800 gram
4 rode uien
1 bol mozzarella
250 gram spekjes
60 gram walnoten
10 gram pijnboompitjes
150 gram groene pesto
85 gram rucola
2 el honing
Italiaanse kruiden
Zout en peper

Stap 2 | Voorverwarmen & snijden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Neem een bakplaat en bekleed deze met bakpapier. Verdeel de bevroren aardappelrozetjes over de bakplaat. Schil de pompoenen en snij deze in kleine blokjes van ongeveer 3 centimeter. Ga je voor snelheid en gemak? Koop dan de voorgesneden pompoen die je in de koeling bij de supermarkt vindt. Snij de rode uit in partjes.

Stap 3 | Alles op de plaat

Verdeel de pompoen en de partjes rode ui over de aardappelrozetjes op de bakplaat. Daar bovenop gaan de spekjes. Vervolgens verdeel je sliertjes honing over de bakplaat. Voeg peper, zout en Italiaanse kruiden naar smaak toe. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en laat 15 minuten garen.

Stap 4 | Afbakken & garneren

Haal de bakplaat na 15 minuten uit de oven en leg de mozzarella het gerecht. Hak de walnoten grof en verdeel deze samen met de pijnboompitten. Bak vervolgens nog 5 tot 10 minuten af. Neem de plaat uit de oven en garneer met de rucola. Sprengel de pesto over de plaat. Wij deden de pesto in een spuitzak, op die manier kan je het gelijkmatig verdelen.

